

100 EENVOUDIGE RECEPTEN VOOR HET HELE JAAR



ch. bréhant

N. 2

Anleiding

Waarde lezeres,
Waarde lezer,

Ik vind het bijzonder prettig U deze nieuwe serie van 10 albums — « 100 EENVOUDIGE RECEPTEN VOOR HET HELE JAAR » — te presenteren. Vandaag de dag moet koken vooral praktisch zijn en vandaar enige nood aan eenvoudige recepten, maar die getuigen van goede smaak en hoe dan ook bewijzen dat, met een minimum aan inspanningen en zonder enige moeilijkheid, een resultaat kan bereikt worden waarvoor Uw gasten U kunnen komplimenteren. De aankopen zijn eenvoudig, de produkten gemakkelijk te vinden, eenvoudige bereidingen, met hier en daar enige handige trুকjes en aanbevelingen: dat is de doorsnee van onze bereidingen. In elk van onze albums vindt U 100 recepten, die niet noodzakelijk seizoengebonden zijn, al heeft de auteur wel enigzins rekening gehouden met de maand van het verschijnen, dit met het oog op een overzichtelijk klassement.

Het uiteindelijk beoogde doel is: U de mogelijkheid te bieden in het bezit te komen van een compleet boekwerk over EENVOUDIG EN PRAKTISCH KOKEN, dankzij de kollektie van onze beste recepten; bij aankoop van de complete serie zal U zo beschikken over een complete waaler van 1000 recepten (10 driemaandelijks te verschijnen albums van 100 recepten vanaf januari 1984) die in alle opzichten beantwoorden aan wat elke keukenprinses of -prins vandaag de dag zoekt: eenvoudige of iets meer uitgebreide maaltijden, maar die toch van elk etentje een feest maken.

De Uitgever.

Inhoudsopgave

SOEPEN	9-13
VOORGERECHTEN	14-21
EENSCHOTEL-BEREIDING	22-26
VISSCHOTELS	27-32
VLEESGERECHTEN	33-43
WILD EN GEVOGELTE	44-46
GROENTEN	47-51
DESSERTEN	52-58

AJUINENROOMSOEP

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
 600 g ajuinen
 150 g verse room
 80 g boter
 30 g bloem (1 soeplepel)
 1/4 liter melk
 2 eieren
 1 liter water
 zout
 peper

BEREIDING

- ▶ Schil de ajuinen, snij ze in reepjes en laat 5 min. in zout water koken. Neem ze eruit, laat ze uitlekken.
- ▶ Laat 50 g boter in de kookpan smelten, laat er de ajuinen vlug in bakken. Als ze nog niet helemaal geel zijn, bestrooi ze dan met de bloem, meng het geheel en giet er de koude melk over. Meng opnieuw, breng aan het koken en laat enkele minuten zachtjes doorkoken.
- ▶ Breng ondertussen 1 liter water aan het koken. Haal de ajuinen en hun saus door de puree-zeef of door een gewone zeef.
- ▶ Zet terug op het vuur en voeg er 1 liter kokend water bij.
- ▶ Meng goed, doe zout en peper bij en laat nog 5 min. zachtjes koken.
- ▶ Breek de eieren, doe de dooiers in de soepkom. Los ze op met de verse room en giet er de soep over.
- ▶ Meng het geheel en dien op met in boter gebakken broodkorstjes.

EEN GOEDE RAAD

Als de ajuinen op de bodem blijven kleven, giet er dan een weinig water of witte wijn over.

CREME VAN PREI

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
 1 busseltje prei (5 à 6 stuks)
 150 g boter
 50 g meel
 3/4 lit. melk
 3 dl water
 1 dl slagroom
 1/2 bosje peterselle
 peper
 en zout

BEREIDING

- ▶ Snijd het groene gedeelte van prei en worteltjes af en was dan onder stromend water.
- ▶ De prei nu in schijfjes snijden en even stoven in 100 g boter.
- ▶ Gedurende 10 minuten stoven op een zacht vuurtje, er dan meel over strooien en vermengen met een houten lepel.
- ▶ Voeg er de melk aan toe en laat, al omroerend, dik worden.
- ▶ Zout en peper bijdoen en 15 minuten stil laten koken.
- ▶ Draai alles door de mixer tot dat de prei dun wordt.
- ▶ Giet het water er bij en laat nogmaals 10 minuten koken.
- ▶ Van het vuur nemen en de slagroom er bij verwerken. Proeven en desnoods bijkruiden.
- ▶ Opdiene in een vooraf verwarmde soepkom, waarin u eerst gehakte peterselle gestrooid hebt.

RAADGEVING

Deze crème is ongetwijfeld een heerlijk voorgerecht als u ze opdiene overstrooid met peterselle, maar tevens met gehakte harde eieren.

HOE DE PREI KOPEN

Omdat de prei een tweejarige plant is vindt men ze bijna het ganse jaar door. In de winter vindt U vooral de grote prei en in de zomer de kleinere soort. Beide soorten moeten goed recht gegroeid zijn, mooi wit en onderaan een weinig uitgezet. Te rond gevormde prei is nogal sterk van smaak.

« DAGERAADCREME »

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 kg tomaten
2 dikke uien
2 teentjes knoflook
2 eetlepels olie
1/2 lit. water
1 takje tijm
1 lit. koude bouillon
1 dl madeira
100 g room
geraspte muskaat
peper
en zout

BEREIDING

- Was de tomaten en snijd ze in vieren.
- De uien en het look schillen en fijnhakken.
- Doe dit allemaal in een kookpot, samen met olie en water, zout, peper en tijm en laat zacht sudderen, tot u een losse puree bekomt. Haal het takje tijm er uit en druk de puree door een zeef of draai door de mixer. Laat die afkoelen.
- Doe er dan de bouillon en de madeira bij. Giet over in een soepkom en zet het weg in de koelkast.
- Net vóór het opdienen, de stijfgeklopte room er op schudden. Een beetje muskaat er over strooien.

RAADGEVING

Hebt u geen zelf-geprepareerde bouillon in huis, gebruik dan blokjes rundvlees-bouillon of kippebouillon (Oplossen in gelijkwaardige hoeveelheid water).

« MINESTRONE »

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

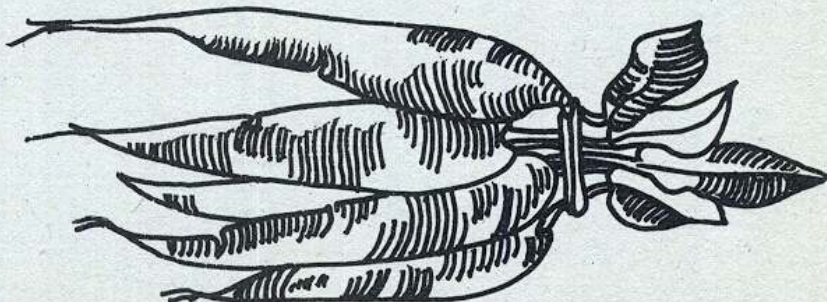
200 g witte bonen (verse)
30 g boter
1 eetlepel olie
50 g gezouten spek
1 ui
1 kleine pompoen
1 wit van prei
200 g wortelen
4 tomaten
1,5 lit. bouillon
1 dikke aardappel
3 takjes selderie
100 g prinsessenbonen
50 g doperwtten
(zonder schaal)
1 teentje knoflook
1 kruidenbosje (peterselie,
laurier, marjolein)
60 g rijst
2 eetlepels gehakte peterselie
1 koffielepel basilicum
150 g geraspte parmezaan
peper
en zout

BEREIDING

- Was de witte bonen. Doe ze in kookpot en giet ze precies onder kokend water. Laat ze 30 minuten pruttelen. Ze afgieten, maar het kooknat niet wegschudden.
- De boter en de olie opwarmen in een grote kastrol met dikke bodem. Laat daarin het in dobbelstenen verdeelde spek bruinen. Voeg er de uien bij, de meloen, de prei, de wortelen, alles gereinigd en in kleine teerlingen gesneden. Laat 3 minuten warm worden.
- Dan er bij doen: de gepelde, ontpitte en stukgehakte tomaten, het geplette knoflook, de bouillon, de aardappel, de schijfjes selderie, de stukgebroken prinsessenbonen, de erwten, de witte bonen, hun kooknat, de rijst, het kruidenbosje, peper en zout. Laat 20 à 25 minuten sudderen, tot de rijst gaar is.
- Strooi er gehakte peterselie op en basilicum. In een apart schaaltje de geraspte kaas presenteren.

RAADGEVING

U kunt het stellen zonder verse witte bonen, waarvan de voorbereiding wat tijd in beslag neemt. Vervang ze door witte bonen in blik.



RAAPJESROOMSOEP

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

400 g rapen
1 grote ui
1 wit van prei
300 g bloem
2 lit. bouillon (blokjes)
400 g aardappelen
3 dl room
2 eierdooiers
peterselie
50 g boter
zout en peper

BEREIDING

- ▶ Hak de ui fijn, snijd het wit van de prei klein en laat blonderen in 30 g boter. Doe er de bloem bij en na enkele ogenblikken, de bouillon. Breng aan de kook.
- ▶ Schil rapen en aardappelen, snijd ze in stukjes en doe in de kokende vloeistof. Peperen en zouten.
- ▶ Doe de soep door na ongeveer 1 uur. Breng nogmaals aan de kook, voeg bij de geklopte room de eierdooiers en bestrooi met peterselie.

RAADGEVING

De rapen moeten vers zijn. Dit kunt u controleren op hun vastheid en hun gewicht.

(Zie kleurenfoto)

SOEP «FRENEUSE»

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

750 g rapen
150 g verse room
2 eierdooiers
zout en peper

BEREIDING

- ▶ Was en schil de rapen. Laat ze ongeveer 40 min. in zout water koken.
- ▶ Doe de eierdooier in de soepkom en los hem op met de verse room.
- ▶ Haal de rapen door een puree-zeef en giet deze puree samen met het kooknat in de soepkom.
- ▶ Meng het geheel en dien op met in boter gebakken broodkorstjes.

SOEP MET GROENE TUINVRUCHTEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

2 kroppen sla
100 g spinazie
100 g bietenbladeren
100 g postelein
50 g zuring
1/2 bosje waterkers
1,5 lit. water of bouillon
3 aardappelen
(middelmatig dik)
80 g boter
2 eetlepels gehakte peterselie
peper en zout

BEREIDING

- ▶ Alle groenten reinigen. Ze fijnhakken.
- ▶ Stoof ze in 40 g boter en giet er het warme nat op (water of bouillon).
- ▶ Doe er de aardappelen bij, die u in dikke teerlingen hebt gesneden. Bijkruiden en 30 minuten laten gaar worden.
- ▶ Door een zeef dóen en de rest van de boter bijdoen, zowel als de gehakte peterselie.

RAADGEVING

Beschikt u over een mixer, gebruik die dan voor dergelijke bereidingen: de kooktijd kan worden ingekort en de groenten bewaren beter hun sappigheid en hun vitamines.

SOEP MET PEULERWTEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

500 g peulerwten

1 krop sla

2 dikke uien

2 stuks prei

3 jonge wortelen

50 g boter

2 lit. water

50 g meel

1 kruidenbosje (peterselie,
venkel)

peper

en zout

Voor het garnituur

2 wit van prei

2 jonge wortelen

30 g boter

suiker

gehakte peterselie

peper

en zout

BEREIDING

► Was de peulerwten, haal de draden er af en breek ze in stukken. Houd 3 eetlepelsvol apart voor de latere versiering.

Maak de sla schoon en hak die grofweg.

► Pel uien en prei, schraap de wortelen en hak alles fijn.

► Doe 50 g boter in een kastrol. Laat daarin alle groenten blonderen. Strooi er meel over. Zet onder warm water. Voeg er nu het kruidenbosje bij, peper en zout. Ongeveer 1 uur laten gaar koken. Door een zeef drukken.

► De wortelen en de prei, bestemd voor het garnituur, in schijven snijden. Stoof ze in boter, samen met de apart gehouden peulerwten. Doe er desnoods wat water bij. Ook zout, peper en een weinig suiker.

► Roer deze ingrediënten bij de soep, net vóór het opdienen en strooi er peterselie over.

RAADGEVING

Dit garnituur van kleine groenten, kan vervangen worden door gebakken broodkorstjes.

SOEP MET ZURING

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

300 g zuring

1 dikke krop sla

2 uien

(middelmattig dik)

40 g boter

1,5 lit. bouillon

of water

300 g aardappelen

1 kruidenbosje (peterselie,
kervel, tijm)

40 g boter

of room

peper

en zout

BEREIDING

► Zuring en sla reinigen. Hak ze grofweg.

► Pel de uien en snijd ze in ringen.

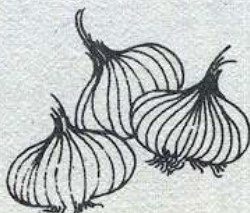
► Stoof deze groenten in boter. Giet er dan het warme vocht op (bouillon of water).

► Voeg er bij: de geschildte en in stukken gesneden aardappelen, het kruidenbosje, peper en zout en laat dit ongeveer 40 minuten gaar koken.

► Haal het kruidenbosje er uit. Druk de soep door een zeef en doe er, in de soepterrine, boter of room bij.

RAADGEVING

Ten einde een dikkere en romiger soep te bekomen, zonder de hoeveelheid vetstof te verhogen, die te pas komt bij 't bereiden van een roux, kunt u, vóór het einde van de kooktijd 1 of 2 eetlepels in koude melk opgelost rijst- of aardappelmeel bijroeren.



SOEP MET WATERKERS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 bundeltje waterkers
1 lit. bouillon
1/2 lit. melk
1 eetlepel rijstmeel
150 g room
3 tomaten
gehakte peterselle
zout

BEREIDING

- ▶ Ontblader de waterkers. Was de blaadjes en houd er enkele apart voor latere versiering.
- ▶ De rest van de bladeren gedurende ongeveer 15 minuten gaar koken in de bouillon.
- ▶ Draai ze door de mixer. Voeg er de melk en het rijstmeel aan toe. Aan de kook brengen. In een soepterrine schudden.
- ▶ Op een koele plaats wegzetten en net vóór het opdienen, de room er bij verwerken.
- ▶ Pas de kruiden verder aan. Doe er gepelde en in stukken gesneden tomaten bij. Strooi er peterselle over.
- ▶ Versier verder nog met de apart gehouden blaadjes waterkers.

RAADGEVING

1ste: Tomaten kunnen op twee manieren gepeld worden: als ze goed rijp en vlezig zijn, drukt u er op met een meslemmer, over heel hun oppervlak. De pel komt gemakkelijk los.
2de: ofwel dompelt u de vruchten ongeveer 40 seconden in heet water, laat er dan koud water over lopen en schil ze dadelijk daarop.

VELOUTE VAN TOMATEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

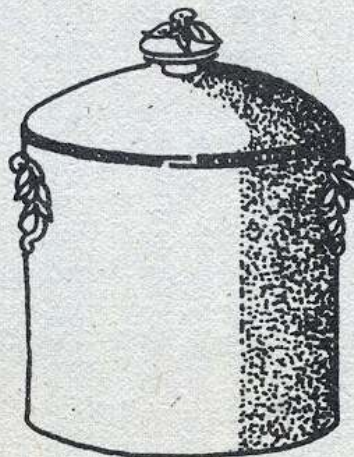
600 g tomaten
100 g uien
4 dikke wortelen
60 g boter of margarine
40 g meel
1 klontje suiker
1 lit. ontvette
kippebouillon
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Schraap de wortelen, was ze en snijd ze in dunne schijfjes.
- ▶ Pel de uien, hak ze en bruin ze in wat boter, in een grote kastrol.
- ▶ Strooi er meel over. Voeg de geschilden en in grote stukken gesneden tomaten er aan toe. Stevig mengen.
- ▶ Giet er, beetje bij beetje, de warme bouillon bij. Maak een soort «roux» met dit mengsel.
- ▶ Doe er het klontje suiker, een beetje zout en één draai van de pepermolen bij.
- ▶ De kastrol toedekken en gedurende 45 minuten op een klein pitje laten pruttelen. Draai dan alles door de mixer.
- ▶ Een beetje water bij het bekomen nat doen. Opwarmen.
- ▶ Slagroom toevoegen, net vóór het opdienen.

RAADGEVING

Wenst u deze soep een beetje meer «gebonden», voeg er dan wat meel, vermengd met een nootje boter bij.



AUBERGINES-SOUFFLE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

750 g aubergines

Voor de béchamelsaus

3 eieren

50 g boter

50 g bloem

1/2 liter melk

1 soeplepel gehakte peterselie

zout en peper

BEREIDING

► Schil de aubergines en snij ze elk in vier of zes stukken. Laat ze gedurende 7 tot 8 min. in kokend water (gezouten) blancheren.

► Laat ze uitlekken. Hak ze fijn.

► Laat in de braadpan 30 g boter smelten. Laat er de gehakte aubergines in bakken. Voeg er het zout, de peper en de gehakte peterselie bij.

► Bestrooi met de bloem, meng het geheel. Voeg er de koude melk bij. Roer en meng met een houten lepel tot het mengsel kookt en laat 3 tot 4 min. zachtjes sudderen.

► Neem van het vuur. Breek de eieren, doe de dooiers in de pan en meng. Klop de eiwitten tot sneeuw, voeg ze voorzichtig bij de bereiding om hun vastheid te behouden.

► Beboter een soufflévorm. Giet er de bereiding in en laat ongeveer 30 min. in middelmatig hete oven bakken.

OPGELET

Open de oven niet voor het einde van de baktijd, de soufflé zou onvermijdelijk ineenzakken.

BEIGNETS MET LANGOESTINES

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 gekookte langoestines

6 eetlepels olie

1 eetlepel citroensap

3 eetlepels witte wijn - sec

1 teentje knoflook

6 korrels peper

1 takje peterselie

2 citroenen

Deeg voor beignets

125 g meel

5 g bakkergist

1 ei

1 glas melk

of bier (blond tafelbier

2 dl)

peper

en zout

Voor de Gribiche-saus

4 hard gekookte eieren

1 eetlepel mosterd

3 dl olie

1 of 2 eetlepels azijn

4 kleine augurken op azijn

1 eetlepel kappers

1 eetlepel gehakte peterselie

1 eetlepel gehakte kervel

1 greepje dragon

peper

en zout

frituurvet

BEREIDING

► Het meel ziften, peperen en zouten. Maak een putje midden in het meel. Giet daarin de gist, die u hebt opgelost in wat lauwe melk. Strooi er een weinig meel over en laat dan gisten en zwellen.

► Doe bij deze bereiding de eierdooier en voldoende melk om een vrij vast deeg te verkrijgen.

► Laat dit op een warme plaats rijzen. Doe er het tot sneeuw geklopt eiwit bij. Flink vermengen.

► Pel de langoestines en laat ze minstens 1 uur trekken in: de olie, het citroensap, de wijn, het look, de geplette peperbollen en de peterselie. Vaak omroeren.

► Maak de saus klaar.

► Schil de eieren. Haal de dooiers er uit. Verdeel het eiwit in kleine stukjes. Plet de dooiers.

► Verwerk het geel met de mosterd, zout en peper en voeg er beetje bij beetje, de olie, al roerend, aan toe. Doe er dan azijn bij, volgens eigen smaak. Peperen en zouten naar believen.

► Kappers en augurken fijnsnipperen en bij uw bereiding doen, evenals de gehakte kruiden en het fijn versneden eiwit.

► De langoestines zorgvuldig afgieten en onderdompelen in het deeg.

► Ze bakken in het frituurvet. Er op letten dat de langoestines van binnen goed warm zijn. Laten uitdruipen op opslorpend papier.

► Dadelijk opdienen met de saus, waarin u het marinadevocht verwerkt hebt. Voeg er kwartieren citroen bij.

RAADGEVING

Hebt u geen langoestines, gebruik dan dikke, roze garnalen.

TE NOTEREN

Deze saus past bij koude visgerechten en koude vleeschotels, bij viskroketter, enz.

Aanbevolen wijn: Dezelfde als die welke door de marinade werd aangewend: Blanc-de-Blancs, Gaillac of Mâcon.

BOERENPASTEI

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

800 g gehakt varkensvlees
250 g varkenslever
150 g vet spek
(2 fijne zwoerden)
2 eieren
1 klein glas cognac
1 dl rode porto of madeira
3 takjes tijm
1 laurierblad
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ De lever en het spek fijnhakken en bij het vleesgehakt mengen.
- ▶ De eieren er bij verwerken, de porto en de cognac, zout en peper. Ferm kneden.
- ▶ Leg één van de zwoerden op de bodem van een terrien en tas daarop het verkregen mengsel.
- ▶ Afdekken met het tweede zwoerd en de tijm en het laurierblad er op leggen. Het deksel op de terrien doen en in een warme oven plaatsen op « bain-marie » (in een ketel met water).
- ▶ Ongeveer 1 uur 30 minuten laten koken. Dan het deksel er af nemen en nog eens 1/4 uur laten koken.
- ▶ De pastei uit de oven nemen en laten afkoelen, met een gewicht er boven op, om de pastei aan te drukken.
- ▶ Koud opdienen met augurken en uitjes.

RAADGEVINGEN

Dergelijke pastei wordt best twee dagen vooraf klaar gemaakt.

Bijpassende wijn: een rode Beaujolais.

CANAPES OP Z'N ITALIAANS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 sneden brood
150 g rauwe ham
150 g gruyèrekas
1 klein blik geconcentreerde
tomen
3 dl water
1 eetlepel meel
1 eetlepel olijfolie
1 of 2 sjalotten
25 g boter
marjolein
basilicum
peper
zout
1 klontje suiker

BEREIDING

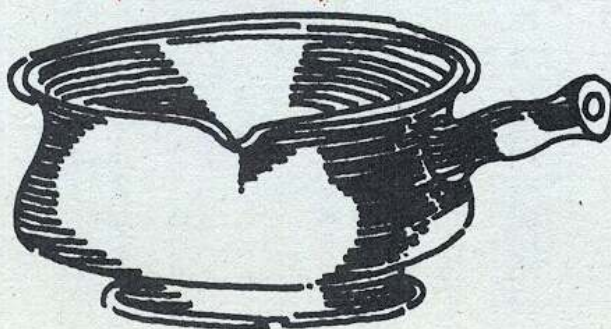
- ▶ Hak de sjalotten en het vet van de ham fijn. Laat dit in een pannetje smelten, in een eetlepel olijfolie.
- ▶ Voeg het meel er bij en laat bruinen. Goed vermengen.
- ▶ Als dit licht gekleurd is, er de geconcentreerde tomaten bijvoegen en het water. Al omroerend aan de kook laten komen.
- ▶ De vlam lager zetten en de in blokjes gesneden ham er bij doen, samen met een greepje marjolin, de gedroogde basilicum, het kontje suiker, peper en zout. Zacht laten sudderen.
- ▶ Verwijder de korst van het brood en toast de sneden lichtjes. Boter ze een weinig en strijk er de saus over.
- ▶ Strooi er een tamelijk dikke laag gruyère over en laat dan 5 minuten gratineren op een rooster of in een warme oven.
- ▶ Zeer warm opdienen.

RAADGEVING

Bent u gehaast, gebruik dan een klaargemaakte « Bolognese » saus. Snijd de canapés in regelmatige vormen: rond, vierkantig, rechthoekig.

Bijpassende wijn: een lichte rode wijn; een italiaanse wijn: Chianti of Valpolicella.

(Zie kleurenfoto)



DORADE FILETS IN VISSCHELPEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

400 g dorade filets
200 g grijze garnalen
100 g geraspte gruyère
kaas
panneermeel
50 g boter
peper en zout

Voor de court-bouillon

1 l. visbouillon
(in zakje)
tijm en laurier
peterselie
peper en zout

Voor de saus

50 g boter
50 g meel
1/2 lit. court-bouillon
1 dl room
2 eieren
1 citroen
muskaat
peper en zout

BEREIDING

- ▶ De dorade filets ongeveer 5 min. in een warme court-bouillon koken.
- ▶ De vis afgieten en de bouillon ziften. Laten afkoelen.
- ▶ De saus prepareren. Boter in een pannetje laten smelten en meel er bij vermengen.
- ▶ Gedurende 3 minuten laten koken en dan, in één geut, er de afgedoelde court-bouillon bijdoen. Omroeren tot de saus dik wordt.
- ▶ Peper en zout bijvoegen, een weinig muskaat en een scheutje citroensap.
- ▶ Van het vuur afnemen en er de eierdooiers, vermengd met de room, bijdoen. Goed omroeren. De stukjes vis, de garnaal er in verwerken.
- ▶ Verdeel deze bereiding over 6 schelpen, of bij gebrek hiervan over kleine schaalpjes. Strooi er gruyèrekaas over en paneermeel.
- ▶ Gedurende 15 minuten in een warme oven gratineren.
- ▶ Heet opdienen.

RAADGEVING

Als u visresten gebruikt en niet beschikt over bouillon, dan kan melk of witte wijn de bouillon vervangen.

Bijpassende wijn: een droge, witte wijn, Muscadet of Gros-Plant.

EIEREN GEVULD MET KRAB

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

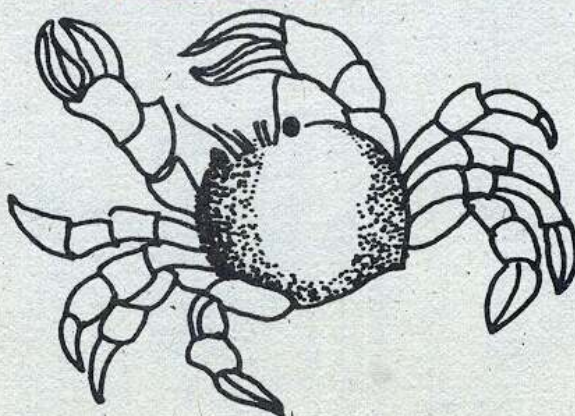
6 eieren
1 blik krab van 400 g
100 g zwarte olijven
1 mooie krop sla
1 groot kommetje mayonaise

BEREIDING

- ▶ De eieren hard koken (12 minuten in kokend water). Ze onder stromend koud water houden en pellen.
- ▶ Snij ze open over hun lengte. Haal de dooiers er uit.
- ▶ Vermeng het eigeel met een beetje mayonaise, de afgegoten krab, de helft van de ontpitte en stukgehakte olijven.
- ▶ Vul elk half-ei met deze farce.
- ▶ Bedek de dienstdoel met sla-bladeren. Schik er de gevulde eieren op en omring die met mayonaise.
- ▶ Koel opdienen, versierd met citroenschijven.

Bijpassende wijn: een frisse Saumur.

(Zie kleurenfoto)





RAAPJESROOMSOEP



PANNEKOEKEN MET HAM EN CHAMPIGNONS.



EIEREN GEVULD MET KRAB



ZALM IN WITTE WIJN



VARKENSRIBBEN MET UIEN EN AUGURKEN



TUSSENTRIB « MAITRE D'HOTEL » • TAGLIATELLEN MET ROOM •
SINAASAPPELEN MET SIROOP



CANAPES OP Z'N ITALIAANS



PREI OP Z'N ENGELS



CHOCOLADEGEBAK

FLENSJES OP Z'N AMERIKAANS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

250 g meel
10 g bakkersgist
2,5 à 3 dl melk
2 eieren
2 eetlepels arachideolie
40 g gesmolten boter
1 stuk vet spek
1 snuifje peper
1/2 koffielepel zout

Voor de Mornay-saus

60 g boter
50 g meel
1/2 lit. melk
1 eierdooier
100 g geraspte kaas
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ De gist oplossen in een weinig lauw water. Schud hem dan in het midden van het gezifte, gezouten en gepeperde meel. Laat het volume ervan tot het dubbele aanzwellen.
- ▶ Verwerk bij deze bereiding de geklopte eieren, dan, bij beetje, het meel en voldoende melk om een lopend deeg te verkrijgen. Voeg er de olie en de gesmolten boter, zout en peper aan toe en laat het rusten.
- ▶ Bereid de Mornay-saus.
- ▶ De boter opwarmen in een pannetje. Er het meel in oplossen.
- ▶ Enige ogenblikken laten koken en er dan de melk bijgieten.
- ▶ Weer aan de kook brengen. Omroeren met een houten lepel, terwijl de saus 5 à 10 minuten kookt.
- ▶ Voeg er dan de boter bij en, van het vuur af, de kaas.
- ▶ Peper en zout bijdoen. Warm houden.
- ▶ Een pan insmeren met het vet spek (op een vork geprikt) en kleine, niet te dunne flensjes bakken.
- ▶ Serveer deze flensjes met de Mornay-saus, reepjes ham of gebakken kippevlees. Of ook nog met een tomatensaus en gebakken gehakt vlees.

RAADGEVING

U mag gruyèrekaas gebruiken, emmenthalkaas of ook jonge Hollandse ofwel een mengsel van verschillende soorten.

GEFRUITE SCHAALDIEREN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

18 Sint-Jacobsschelpen
(diepgevroren)
18 diepgevroren
langoeststaarten
2 dl olijfolie
3 citroenen
1 klein kopje meel
1 bosje peterselie
1 kopje paneermeel
1 ei
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Een uur vóór de bereiding de schaaldieren uit de koelkast of uit de diepvries halen.
- ▶ Laat ze weken in de olijfolie, waaraan u toegevoegd hebt: het sap van de drie citroenen, de gehakte peterselie, peper en zout.
- ▶ Warm het frietvet op en zet drie borden klaar: een met het meel, het tweede met geklopt ei met wat peper en zout en het derde met paneermeel.
- ▶ Giet de schaaldieren, na ze even te hebben afgegoten, op opslorpend papier en paneer ze op z'n Engels (d.i.: wentel ze snel in het meel, dan in het ei, daarna in het paneermeel).
- ▶ Werp ze in het zeer warme vet en laat ze 3 minuten braden.
- ▶ Afgieten en warm opdienen.

RAADGEVING

Presenteer ze met schijfjes citroen, zodat ieder zich daarvan kan bedienen. Of met een kommetje mayonaise, waarin een fijngehakte sjalot, een beetje peterselie en bieslook verwerkt is. U kan ze eveneens « op een stokje geregen » (brochette) aanbieden.

Bijpassende wijn: Muscadet of Gros-Plant.

(Zie kleurentoto)

GEVULDE AUBERGINES

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

3 mooie aubergines
2 dikke uien
250 g champignons de Paris
250 g worstvlees of ham
1 ei
1 snede brood
2 eetlepels melk
60 g boter
1 eetlepel olijfolie
1 bosje peterselie
een beetje paneermeel
1 koffielepel gedroogde
tijmblaadjes
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ De aubergines overlangs doorsnijden. Met zout bestrooien. Ze ongeveer 30 minuten laten uitdruipen. Dan zorgvuldig afdrogen.
- ▶ Haal het vruchtvlees er uit, zonder de schil te kwetsen. Laat een paar millimeter vlees op de schil.
- ▶ De pulp hakken, samen met de uien en de champignons. Dit mengen met het in melk gedrenkte brood, het ei, het vlees, de tijm en de gehakte peterselie, peper en zout.
- ▶ Deze bereiding in een weinig olie smoren in een pan. Zodra ze een beetje kleur heeft, de halve aubergines er mee vullen.
- ▶ Strooi er paneermeel over en klontjes boter. In een middelmatig warme oven, gedurende 20 à 30 minuten gratineren.
- ▶ Warm serveren.

RAADGEVING

Deze gevulde aubergines kan u opdienen als voorgerecht (met wit vlees) of zelfs als hoofdschotel, als u de proportie vlees verhoogt.

Bijpassende wijn: een droge rosé, Tavel of Côtes de Provence.

HERSENEN MET TOMATENPUREE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

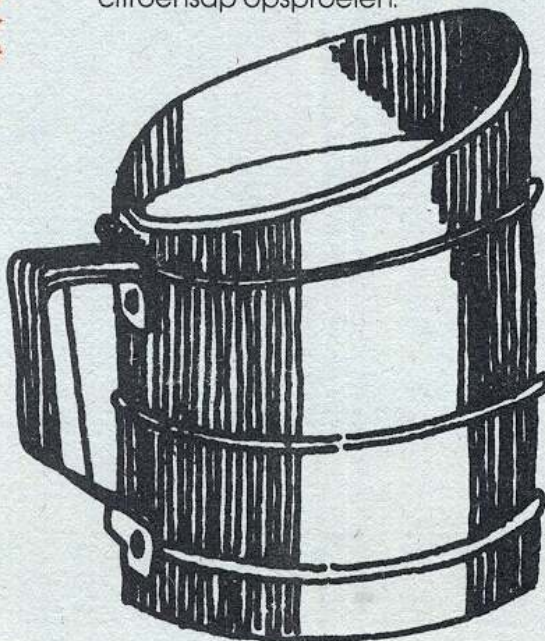
3 kalfshersenen
1 blik gepelde tomaten
1,5 lit. court-bouillon
2 eetpels olie
1 dikke witte ui
1 of 2 teentjes knoflook
1 snuifje marjolein
1 eetlepel
gehakte peterselie
2 eetpels kappers
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Bereid de hersenen zoals aangegeven bij « hersenen à la tartare ». Houd ze warm in de court-bouillon.
- ▶ Vooraf de ui en het knoflook tot snippers snijden en blonderen in de olie. Voeg er de gepelde en ontpitte tomaten, peper, zout en marjolein bij en breng dit aan de kook, met het deksel op de pot, tot alles tot puree gekookt is. Doe er dan de kappers bij.
- ▶ De warme hersenen afgieten. Schud het tomatenkooksel er over en bestrooi met peterselie.

RAADGEVING

Om te voorkomen dat de hersenen zwart worden bij het koken, er citroensap opsproeien.



KOMKOMMERS GEVULD MET TONIJN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 grote komkommer
1 eetlepel olie
1 ui
500 g tomaten
1 greepje suiker
basilicum
1 groot blik tonijn
2 harde eieren
1 citroen
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Snijd de komkommers overlangs door. Haal de pitten er uit, dan het vruchtvlees, met behulp van een lepel, en verdeel dit in dobbelsteentjes.
- ▶ Strooi zout over het binnenste van de halve komkommers.
- ▶ Schik ze op een dienblad, samen met de blokjes vruchtvlees.
- ▶ Pel en versnipper de ui. Blondeer ze in de olie. Doe er de geschilde en ontpitte tomaten bij, peper en zout, een greepje suiker en basilicum. Toegedekt laten koken tot u een dikke pap bekomt. Laten afkoelen.
- ▶ Plet de tonijn met een vork. Doe dat ook met de harde eieren.
- ▶ Droog de binnenkant van de komkommers met keukenpapier. Doe hetzelfde met de dobbelsteentjes van de vrucht. Meng die met de vis, de eieren en het papje tomaten, suiker, enz. Voeg er nog citroensap aan toe.
- ▶ Vul de komkommerhelften met deze farce en dien fris op, met een garnituur van slabladeren.

RAADGEVING

De beste manier om het overtollige vocht uit de komkommers te verwijderen, bestaat er in ze te bestrooien met zout, in een zift, zodat het nat er uit kan lekken. De vis in blik kan vervangen worden door gepocheerde verse vis, of ook nog door garnalen of krab.

Bijpassende wijn: een droge, witte wijn.

KROON VAN TOMATENSCHUIM

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1.200 kg tomaten
1 latuwsla
3 eieren
4 soeplepels
verse room
1 koffielepel gehakte peterselie
2 soeplepels olie
Voor de vinaigrette
2 soeplepels olie
1 koffielepel azijn
zout en peper

BEREIDING

- ▶ Was de tomaten, droog ze af en snij ze in vier.
- ▶ Verwijder de zaadjes. Laat 2 soeplepels olie in een braadpan opwarmen en laat er de tomaten gedurende 20 min. zachtjes in «sudder».
- ▶ Plet ze, tijdens het koken, met een vork, totdat ze een brij vormen.
- ▶ Haal ze door een puree-zeef of door de mixer. Voeg er zout en peper bij.
- ▶ Breek 2 eieren, houd het eiwit afzonderlijk. Klop in een kom de eierdooiers samen met 2 lepels verse room. Meng het geheel met de tomaten. Klop het eiwit tot sneeuw en voeg het bij het mengsel.
- ▶ Beboter een ronde bakvorm, giet er het mengsel in. Laat 30 min. in een lauwe oven (4 tot 5) bakken.
- ▶ Laat de 2 overblijvende eieren 10 min. hard koken.
- ▶ Neem het schuim uit de vorm en garneer de binnenkant ervan met gehakte latuwbladeren en de in schijfjes gesneden hardgekookte eieren.
- ▶ Bereid een vinaigrette.
- ▶ Doe in een slakom 2 soeplepels olie, 1 koffielepel azijn, het zout en de peper, meng goed. Besprenkel de binnenkant van de tomatenkroon met deze vinaigrette en bestrooi met gehakte peterselie. Dit gerecht moet natuurlijk zeer fris opgediend worden. U mag flink wat peper aan het schuim toevoegen.

Bijpassende wijn: een droge Rosé, Côtes de Provence, bvb.

SALADE VAN KALFSTONG

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 kalfstong
1 lit. water
1 wortel
1 ui
1 kruidenbosje (tijm,
laurier, peterselle)
1 komkommer
4 tomaten
6 gekookte aardappelen
3 hard gekookte eieren
2 eetlepels gehakte peterselle
2 eetlepels gehakte bieslook
1 krop sla
peperkorrel
zout

BEREIDING

- ▶ De dag tevoren de tong grondig reinigen, het hoornachtig deel ervan verwijderen en ze te weken leggen in een koude vinaigrette.
- ▶ Droog ze stevig af. Wrijf ze in met zout en laat ze verscheidene uren, of heel de nacht, op een koele plaats rusten.
- ▶ Breng 1 liter water aan de kook. Voeg daarbij de tong (waarvan u het overtollige zout hebt afgewreven), de schoon gemaakte groenten, het kruidenbosje, peper en zout. Ongeveer 2 uren laten gaar worden (de kooktijd hangt af van de dikte der tong, maar het vlees moet mals worden).
- ▶ Giet de tong af, haal er het vel af, laat ze afkoelen en snijd ze in teerlingen.
- ▶ De komkommer pellen, met zout bestrooien en laten uitdruipen. Ze eveneens in dobbelstenen verdelen.
- ▶ De tomaten schillen, ontpitten en in schijfjes snijden. De aardappelen pellen en in blokjes verdelen.
- ▶ Vermeng alles met mayonaise, waarbij u gehakte peterselle en bieslook, peper en zout hebt verwerkt. Bekleed een slakom met slabladeren en schud uw bereiding daarop.
- ▶ Garneer met kwartieren hard gekookt ei.

RAADGEVING

Gebruik de verkregen court-bouillon als basis voor een soep.

Aanbevolen wijn: Rosé-sec of Blanc-de-Blancs.

TAART MET WITTE KAAS EN KRUIDEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

Brokkeldeeg voor een taart
van 23 cm doorsnee

250 g meel
125 g boter
of margarine
een beetje koud water
1 goede greep zout
Voor de versiering
400 g witte kaas
4 eieren
100 g room
1 eetlepel gehakte peterselle
1 eetlepel gehakt bieslook
2 koffielepels gehakte kervel
50 g meel
boter en meel voor de vorm
peper en zout

BEREIDING

- ▶ Het meel met het zout ziften. Er een hoopje mee maken en klontjes malsgemaakte boter er op doen.
- ▶ Met de vingertoppen vermengen tot een zandachtige pâte, of als grof paneermeel.
- ▶ Giet er een eetlepel water bij en kneed het deeg nog eens. Desnoods twee lepels water bijdoen, om een vast, maar toch soepel deeg te bekomen.
- ▶ Rol het deeg tot een bol en laat het ten minste 2 uren op een koele plaats rusten.
- ▶ De taartvorm met boter insmeren en met meel bestrooien, met deeg bekleden en dit 10 minuten bakken in een voorverwarmde hete oven.
- ▶ Intussen de kaas kloppen met de eieren, de kruiden, de room, peper en zout.
- ▶ Als de baktijd van de taart verstreken is, de bodem ervan met meel bestrooien, daarop de kaas met de kruiden gieten en nu weer 25 minuten bakken in middelmatige warmte, tot de kaas gaar is. Laten afkoelen.

RAADGEVING

Voor dergelijke beurten is het best een taartvorm te gebruiken met uitneembare bodem, dan hebt u geen moeilijkheden om de taart uit haar vorm te halen.

TAGLIATELLEN MET ROOM

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
 500 g tagliatellen
 150 g geraspte kaas
 20 g boter
 peper
 zout
 en muskaat

BEREIDING

- ▶ Kook de deegwaren gaar, in een grote kookpot gezouten kokend water.
- ▶ De gare deegwaren vlug afgieten en laten uitlekken. Leg ze in de voorverwarmde dienschotel en overgiet ze met room. Goed mengen en boter, peper, zout en nootmuskaat toevoegen.
- ▶ Bestrooien met de geraspte kaas (emmenthal of parmesan naar keuze) en meng opnieuw.
- ▶ Heel warm opdienen.

RAADGEVING

De deegwaren koelen heel vlug af. Dien ze daarom op in een diepe schotel met deksel. Zodat u ze aan tafel warm kan houden. Indien u deegwaren over heeft, kan u die de volgende dag opdienen, bestrooid met kaas en gratineerd in de oven.

Aanbevolen wijn: een lichte rode wijn of een droge witte wijn.
 (zie kleurenfoto)



TOMATEN GEVULD MET WITTE KAAS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
 6 dikke tomaten
 of 12 kleinere
 500 g witte kaas
 (mager of vet)
 6 greepjes fijne suiker
 3 uien
 1 bosje peterselie
 peper
 en zout

BEREIDING

- ▶ Snijd de kopjes van de tomaten af. Haal ze leeg en leg ze, om ze goed te laten uitdruipen, met de opening naar onder op papier van de keukenrol.
- ▶ Meng in een grote kom: de kaas, het zout, de peper, de suiker, de fijngesnipperde uien en dito peterselie.
- ▶ Vul de tomaten met deze farce.
- ▶ Zet de hoedjes weer op de tomaten en plaats ze gedurende 1 à 2 uren in de koelkast.

RAADGEVING

Om een meer smeuïge kaas te verkrijgen, 3 à 4 eetlepels slagroom er onder vermengen. U kunt, naar eigen smaak, ook bieslook of fijne kruiden bij de kaas voegen.

(Zie kleurenfoto)



GEGRATINEERDE GEVULDE TOMATEN MET PADDESTOELN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 tomaten
600 g paddestoelen
100 g broodkruim
50 g geraspte Gruyère
30 g boter
1/2 liter melk
2 soeplepels gehakte peterselie
2 lookteentjes
zout en peper

BEREIDING

- ▶ Laat het broodkruim in de melk weken. Was de tomaten, snij elke tomaat een schijfje af en verwijder de zaadjes met een koffielepel.
- ▶ Snij het zandachtig steeltje van de paddestoelen, was ze, schil ze en hak ze klein. Meng ze in een grote kom met het uitgeperste broodkruim (dat in melk geweekt heeft), de geplette look, de gehakte peterselie, het zout en de peper. Bind het geheel met de 2 eieren (in hun geheel) en kneed het goed om een homogeen vulsel te verkrijgen.
- ▶ Vul elke tomaat met dit vulsel, bestrooi ze met de Gruyère en schik ze in een beboterde gratineerschotel.
- ▶ Laat ongeveer 20 min. in een warme oven (6 tot 7) bakken.

EEN VARIANTE

U kan de Gruyère door paneermeel vervangen.

EEN ANDERE VARIANTE

Dit gerecht zal nog smaakvoller zijn indien u een rest van varkensvlees of van gekookte hesp aan het mager vulsel toevoegt.

OM ER EEN HOOFDSCHOTEL VAN TE MAKEN

U kan de paddestoelen in hun geheel laten en ze, lichtjes beboterd samen met de tomaten in de oven laten bakken. Het gerecht is dan voedzamer maar kan dan ook nog opgediend worden met in de oven gebraden rood of wit vlees.

Bijpassende wijn: een Beaujolais.

KICHE MET ROQUEFORT

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

Voor het deeg

300 g meel
200 g boter
1 ei
2 eetlepels melk
zout

Voor het garnituur

4 eieren
3 dl melk
3 dl room
peper

BEREIDING

- ▶ Giet het meel op een hoopje op een patisserieplaat. Graaf er een putje in en doe daarin de murw gemaakte boter, het ei en een snuifje zout.
- ▶ Dit snel kneden met de vingertoppen. Voeg er melk bij en kneed nog een weinig.
- ▶ Maak een bolletje met dit deeg en laat het één uur rusten in de koelkast of op een koele plaats.
- ▶ Strooi meel over een plaat en rol het deeg plat.
- ▶ Een bakvorm licht instrijken met boter, overstrooien met wat meel en het platgerolde deeg er in leggen.
- ▶ Prik er in met een vork over heel de oppervlakte en zet in de oven (thermostaat 7 of 8) gedurende 10 minuten.
- ▶ Haal de taart uit de oven en verkruimel de roquefort er over.
- ▶ Klop de eieren, samen met de melk, de room, een greepje peper en giet dit mengsel op de roquefort (niet zouten, de kaas is voldoende gezouten).
- ▶ Weer in de oven plaatsen gedurende 30 minuten. De oven op middelmatig warm zetten.
- ▶ Uit de oven nemen en een tiental minuten laten afkoken. Lauw opdienen.

Bijpassende wijn: een lichte, rode wijn.

KOOL IN BLADERDEEG

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 witte kool of 1 klein hart
van een groene kool
4 eieren
1 ajuin
500 g diepgevroren
bladerdeeg
60 g boter
1 lepel olie
1 kruidnagel
zout en peper

BEREIDING

- ▶ Laat het bladerdeeg ontdooien.
- ▶ Laat de eieren hard koken (10 min.) in kokend water.
- ▶ Snij ondertussen de kool in dunne, verticale streepjes. Schil en hak de ajuin.
- ▶ Laat de boter met de olie in een braadpan met deksel, of in een pan met dikke bodem opwarmen. Doe er de gehakte ajuin en de in reepjes gesneden kool bij. Laat gedurende 20 tot 25 min. afgedekt koken, roer er echter dikwijls in. Voeg zout en peper bij.
- ▶ Hak de eieren en meng ze bij de kool. Laat wat afkoelen. Rol het bladerdeeg uit tot 2 rechthoeken.
- ▶ Garneer de bovenkant van een van deze rechthoeken met de kool tot op 1 cm van de randen. Bedek met de tweede rechthoek bladerdeeg, druk de randen plat en voeg ze samen met de vingers. Prik met een vork in de bovenkant en plaats gedurende 30 min. in een matige oven (6 tot 7).
- ▶ Deze bladerdeeg-pastei wordt lauw opgediend.

Bijpassende wijn: een lichte, rode wijn, of droge witte wijn.

PANNEKOEKEN MET HAM EN CHAMPIGNONS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

Voor het deeg

200 g meel
50 g boter
2 eieren
3 dl melk (ongeveer)
1 greepje zout

Voor het garnituur

250 g ham
250 g champignons
2 sjalotten
50 g meel
50 g boter
1/2 lit. melk
50 g gemalen gruyère kaas
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Giet het meel in een kookpan en graaf er een putje in.
- ▶ Breek de eieren daarin, doe ge gesmolten boter en een greepje zout er bij.
- ▶ Vermeng, beetje bij beetje, de koude melk er onder, met een houten lepel. U moet een smeuge, vloeibare pâte bekomen. Gebruik desnoods een klopper.
- ▶ Leg er een schoon doekje over en laat 1 uur rusten.
- ▶ Intussen de sjalotten pellen en fijnhakken.
- ▶ Laat de helft van de boter smelten in een braadpan en stoof even de sjalotten, op een zeer zacht vuurtje.
- ▶ Als ze doorschijnend zijn geworden, voeg er dan de gewassen en gehakte champignons bij. Afdekken en aan de kook brengen totdat de champignons al hun vocht kwijt zijn. Giet nu alles over op een bord.
- ▶ Laat de rest van de boter smelten in dezelfde braadpan, schud meel er over en vermeng stevig.
- ▶ Giet er melk bij en verwerk dit, zonder ophouden met roeren.
- ▶ Voeg de champignons er bij en de in blokjes gesneden ham, wat zout, peper en een mespunt muskaat.
- ▶ Warm wegzetten, terwijl u de pannenkoeken bakt.
- ▶ Schud op elke gebakken pannenkoek een deel van uw bereiding « ham met champignons ».
- ▶ Rol de koeken op en leg ze op een schotel, die in de oven kan.
- ▶ Bestrooi ze met de gemalen gruyère kaas.
- ▶ Gedurende 5 minuten in een matig verwarmde oven zetten, lichtjes gratineren vóór het opdienen.

Bijpassende wijn: een lichte, rode wijn, Beaujolais, Corbières.

(Zie kleurenfoto)

PIZZA MET TOMATEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 kg tomaten
250 g geraspte Parmesan
10 basilicum-blaadjes
peper

Voor het deeg

400 g bloem
20 g bakkersgist
20 g zout
2 1/3 dl water
2 1/2 dl olie (bij voorkeur
olijfolie)
zout

BEREIDING

- Bereid uw pizza-deeg: (voor 6 pizza's). Laat het zout en de gist samen in het lauw water oplossen.
- Schik de bloem op een patisserie-plaat, maak er een kuultje in, giet er dan het mengsel van water, gist en zout in en bewerk het deeg tot het soepel is, maak er een bol van en laat 1 uur, toegedekt rusten.
- Zet de oven op maximum-warmte.
- Als het deeg begint te rijzen, verdeel het dan in vier en laat elke bol dan nog 15 min. rusten.
- Rol elke bol dan plat terwijl u er een platte koek van maakt (van 1 cm dikte).
- Verwijder de schil van de tomaten (door ze 1 min. in kokend water te dompelen); verwijder ook de zaadjes.
- Schik de tomaten op de koek, voeg er flink peper aan toe, bestrooi met de parmesan, leg er de basilicumbladeren op, giet er 1 soeplepel olijfolie over en plaats 15 min. in een zeer warme oven.

NOG LEKKERDER

Indien U 4 ansjovisfilets kruisvormig op de rij tomaten schikt.

Bijpassende wijn: een Chianti.

PREI-GEBAK MET KAAS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

Voor het deeg

300 g bloem
150 g boter
1/2 glas water
zout

Voor de flan

4 tot 5 dikke stukken prei
1 glas melk
30 g boter
1 eierdooier
50 g geraspte Gruyère
1 lepel olie
zout
peper

BEREIDING

- Meng de 300 g bloem, de 150 g boter in stukjes, het zout en het 1/2 glas water. Kneed en rol tweemaal uit (met een deegrol). Laat ongeveer 1/2 uur rusten, bedek met dit beslag een taartvorm met hoge randen. Laat 20 min. in de oven bakken terwijl u met een vork de bodem van het deeg prikt om het opzwellen tijdens het bakken te vermijden. Laat afkoelen.
- Was ondertussen de prei, snij het groen gedeelte af, bewaar enkel het wit. Laat de prei 10 min. in 1 liter kokend zout water blancheren. Bewaar dit kooknat.
- Laat de prei uitlekken en snij ze in schijfjes. Laat 30 g boter samen met 1 lepel olie opwarmen in een braadpan. Laat er de stukjes prei heel zachtjes in bakken, neem ze er dan uit met een schuimspaan.
- Doe een flinke lepel bloem in de warme boter, giet er de melk over en breng aan het koken. Neem van het vuur, voeg er dan de verse room, het eigeel en de peper bij. Giet de helft van deze saus bij het gebakken deeg. Bedek met de stukken witte prei, dan met de rest van de saus, waar U 50 g geraspte kaas aan toegevoegd hebt.
- Laat 15 min. in de oven bruinen. Dien warm op.

Bijpassende wijn: een lichte, rode wijn; Côtes de Provence, bvb.

RIJST OP INDISCHE WIJZE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
 1 grote kom rijst
 600 g schapeschouder
 4 tomaten
 1 aubergine
 1 ajuin doorprikt met
 1 kruidnagel
 100 g boter (of olie)
 1 lookteentje
 zout en peper
 kerrie (2 tot 3 snuifjes)

BEREIDING

- ▶ Snij het vlees in dikke blokjes. Schil de look en de ajuin. Hak ze fijn. Schil de aubergine, snij ze in vier of vijf stukken. Breng 2 liter water aan het koken.
- ▶ Dompel er de tomaten in, neem ze eruit en verwijder de schil. Dompel er de stukken aubergines gedurende 4 tot 5 min. in, neem ze eruit en snij ze in kleine blokjes.
- ▶ Spoel de rijst, laat hem uitlekken. Laat hem 2 tot 3 min. in kokend water. Laat hem uitlekken, spoel hem onder koud water.
- ▶ Laat de boter (of de olie) in een pan opwarmen, laat er het vlees in bruinen, voeg er zout en peper aan toe en laat nog 8 tot 10 min. bakken. Voeg er de ajuin aan toe, laat bruinen. Doe er dan de look, de aubergine en tenslotte de tomaten bij. Laat 10 tot 15 min. sudderen.
- ▶ Giet er de rijst in, roer er de kerrie bij en giet er 1 1/2 maal de inhoud van de kom water bij.
- ▶ Laat 15 tot 20 min. zachtjes koken.

EEN GOEDE RAAD

Dit gerecht is nog smaakvoller als u er 1/2 doosje doperwtjes bijvoegt. Ik persoonlijk doe dan nog een klontje suiker in de pan, samen met de tomaten.

Bijpassende wijn: Côtes de Provence.

SPINAZIE OP VISSERS-WIJZE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
 1 kg verse spinazie
 12 verse sardientjes
 5 tot 6 ansjovisfilets (in blik)
 80 g boter
 60 g geraspte Gruyère
 of Parmesan
 1/2 glas paneermeel
 1 lookteentje
 1 glas witte wijn
 zout en peper

BEREIDING

- ▶ Was meermaals de spinazie en snij indien nodig, de harde uiteinden af. Breng 4 liters zout water aan het koken in een grote kookpan, gooi er de spinazie in, houd het water 5 tot 6 min. borrelend. Laat de spinazie dan uitlekken.
- ▶ Maak de sardientjes schoon en snij de koppen af, maak de filets los van de graten. Laat de witte wijn met een glas water koken, laat er de sardien-filets 5 min. in pocheren, zonder te laten koken.
- ▶ Neem ze uit het water. Laat ze uitlekken. Maak er rolletjes van en leg ze op een bord.
- ▶ Schil en plet in een kom het lookteentje samen met de ansjovisfilets.
- ▶ Hak de spinazie grofweg met een mes en meng hem met de look en de ansjovisfilets. Doe het mengsel in een goed beboterde stenen- of vuurvaste schotel.
- ▶ Steek de visrolletjes in de spinazie. Bedek met het paneermeel, vermengd met de geraspte Gruyère of Parmesan.
- ▶ Doe er enkele klontjes boter op en laat ongeveer 15 min. in de oven gratineren.

NOG BETER

Laat de spinazie gaar worden in melk. De groenten zijn malser en hebben betere smaak.

Bijhorende wijn: een witte, droge wijn.

TOMATEN MET KIPPEVLEES

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
 6 mooie tomaten
 3 à 4 kippeborsten
 1 kruidentuiltje
 1 grote bladseiderie
 100 g Gruyère
 2 eetlepels cognac
 1 eetlepel sterke mosterd
 2 kopjes mayonaise
 2 eetlepels slagroom
 zout

BEREIDING

- ▶ Snijd het hoedje van de tomaten en haal er voorzichtig de pulp uit. Hun binnenkant zouten.
- ▶ Kook het vlees in een kleine kookpot, met de kruiden, in een bodemvol water (ongeveer 10 minuten). Giet dan af en laat koud worden.
- ▶ Snij de seiderie in kleine kubusjes. Was die met zorg en laat ze uitdruppen.
- ▶ Roer de mayonaise met de cognac, de room en de mosterd ondereen.
- ▶ Vermeng dit met de seiderie, de verbrokkelde Gruyère en de, in blokjes gesneden kip.
- ▶ De tomaten opvullen met deze farce. Versieren aan de top met blaadjes van de seiderie.
- ▶ Enkele minuten vóór het serveren in de koelkast zetten.

RAADGEVING

- ▶ De tomaten met opengesneden zijde, volledig laten uitdruipen op verscheidene bladen keukenpapier, zolang de rest van de bereiding duurt. Zo voorkomt u dat de mayonaise te dun wordt.
- ▶ Is deze entree voor kinderen bedoeld, vervang dan de cognac door enkele druppels citroen.

Aanbevolen wijn: een goed-frisse Rosé de Provence.

UIENTAART

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
Voor brokkeldeeg
 250 g meel
 125 g boter
 1 koffielepel zout
 1 glas water
Voor het garnituur
 1 kg uien
 4 sneden gerookt spek
 2,5 dl slagroom
 3 eieren
 2 platgestreken eetlepels meel
 peper
 en zout

BEREIDING

- ▶ Het deeg kneden met zout en murw gemaakte boter.
- ▶ Als het mengsel zanderig wordt, er beetje bij beetje ongeveer één glas water bijdoen, voortdurend knedend met de vingertoppen.
- ▶ Als het deeg niet meer blijft aanplakken, maak er dan een bolletje van en laat dit 1 uur rusten in de koelkast.
- ▶ Intussen de uien pellen en zeer fijn snijden, zonder ze te hakken. Stoof ze even in een grote pan met boter en het in teerlingen verdeelde spek.
- ▶ Dit gedurende 15 minuten laten sudderen. De uien moeten kleur krijgen, maar niet te bruin worden, anders worden ze bij de verdere behandeling bitter.
- ▶ Als de uien voldoende gestoofd zijn, doe er dan 2 eetlepels meel bij. Goed mengen, opdat het meel niet klontert.
- ▶ Van het vuur nemen, de slagroom waarin u de hele eieren verwerkt hebt er bij voegen.
- ▶ Stevig vermengen. Peper en zout bijdoen. Proeven en eventueel bijkruiden.
- ▶ Het deeg uitrollen tot 3 cm dikte en in een taartvorm leggen van zowat 25 cm doorsnee, die u eerst geboterd hebt en met meel bestrooid. Prik gaatjes er in met een vork.
- ▶ Giet de bereiding met de uien op de taart en zet die 25 minuten in een hete oven. De boorden van de taart moeten mooi bruin worden.

Aanbevolen wijn: een lichte, rode wijn.

DORADE IN DE OVEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 mooie dorade van 1,700 kg
2 uien
6 tomaten
1 teentje knoflook
1 glas witte wijn (sec)
100 g boter
1 takje peterselie
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ De oven opwarmen op groot vuur.
- ▶ De vis heel laten en bestrijken met boter.
- ▶ Steek er schilfers knoflook in (gebruik daarvoor de punt van een mes). Peperen en zouten.
- ▶ Leg de dorade voorzichtig in de vuurvaste schotel, met bovenop enkele klontjes boter.
- ▶ Gedurende de eerste periode van de braadtijd (d.i. een kwartier, op hevig vuur), de tomaten schillen. (Dompel ze even in kokend water en pel ze dan).
- ▶ Snij de uien tot grove ringen en de tomaten in schijven en leg beide groenten bij de reeds gebruikte dorade. Maak van deze gelegenheid gebruik om boter uit de braadpan te scheppen en over de vis te gieten.
- ▶ Doe er de wijn bij.
- ▶ De braadtijd nog 20 minuten verlengen op kleiner vuur.
- ▶ Wanneer de vis voldoende gaar is, hem zeer voorzichtig op de dienstden schotel leggen en omringen met tomatenschijven. De saus erover gieten.

RAADGEVING

De dorade, heerlijke vis, kan ook geroosterd worden met venkel, meunière, of court-bouillon. De vis is goed verteerbaar en even voedzaam als vlees.

Aanbevolen wijn: een Chablis of Sancerre.

FORELLEN MET AMANDELEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
6 forellen
van ongeveer 150 g
150 g amandelschilfers
100 g slagroom
1 citroen
1 koffielepel gehakte
peterselie
600 g boter of margarine
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ De forellen leeg halen. Ze peperen en zouten.
- ▶ Leg ze in een royaal ingeboterde gratineerschotel.
- ▶ Sproei er citroensap over en bestrooi ze met peterselie.
- ▶ Bak ze, gedurende 10 minuten, in een hete oven (thermostaat 6). Schik ze op een voorverwarmd dienblad.
- ▶ De room opwarmen in een pannetje en over de forellen gieten. Indien nodig, nog wat zout en peper bijdoen.
- ▶ De amandelschilfers blonderen in een heel klein beetje boter. Strooi ze dan over de vissen.

RAADGEVING

Het vlees van de forellen moet goed vast aanvoelen. De schubben moeten blinken en stevig vastzitten. De hierboven beschreven bereiding kan voor allerlei soorten vis gebruikt worden: voor tongfilets, schar, enz.

Aanbevolen wijn: een goede Rosé de Provence (sec).

(Zie kleurenfoto)

GEBAKKEN VISFILETS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 kg visfilets
2 eieren
1 bord meel
1 bord paneermeel
peper
en zout

Voor tartaarsaus

1 grote kom mayonaise
2 sjalotten
2 of 3 augurken
1 scheut Worcestershire-saus
peterselie
bieslook
peper

BEREIDING

- ▶ In een diep bord de eieren tot een omelet klutsen met een weinig peper en zout.
- ▶ Plaats de drie borden naast elkaar: die met het meel, dan die met het ei, ten slotte die met het paneermeel.
- ▶ Haal de visfilets doorheen het meel. Schud er even mee om het overvloedige meel te verwijderen. Doop ze in het ei en wentel ze dan in het paneermeel. Goed aandrukken om het meel te doen kleven.
- ▶ Het te-veel aan paneermeel er af schudden.
- ▶ Leg de visfilet op een schotel en zet die ongeveer 30 minuten in de koelkast. Zodoende zal het paneermeel vaster aan de vis plakken en is er minder kans dat het loskomt bij het bakken.
- ▶ Dompel de filets in heet frituurvet (thermostaat 180° ongeveer). Laat ze mooi bruinen.
- ▶ Hak de sjalotten en de augurken, verwerk ze onder de mayonaise, samen met de gehakte peterselie en dito bieslook en de Engelse saus.
- ▶ Peper bijvoegen: de saus moet zeer pikant worden.
- ▶ Dien dit gerecht goed warm op met de tartaarsaus en gebakken aardappelen.

Bijpassende wijn: een Muscadet.

GEGRATINEERDE MOSSELEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

3 kg mosselen
250 g champignons
2 takjes selderij
1 dikke ui
2 sjalotten
1 citroen
2 dl room
2 dl droge, witte wijn
75 g boter
50 g meel
100 g geraspte kaas
een beetje paneermeel
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Schrap de mosselen af en verwijder de vezelachtige delen van de schelpen. Was ze snel, twee- tot driemaal, zonder ze te laten weken in het water.
- ▶ Kook ze in een grote kastrol, op heet vuur, met de wijn, het citroensap, een kop water, de gehakte uien, in stukjes gesneden selderij. Zout en peper bijvoegen.
- ▶ Wanneer alle schelpen open zijn gegaan, zijn de mosselen gaar. Haal ze uit de kookpot en maak ze los uit hun schelpen. Houd ze warm in een weinig van hun kooknat.
- ▶ De rest van het kooknat filteren.
- ▶ Hak de sjalotten fijn en smoor ze zacht in 50 g boter. Voeg er de schoongemaakte en gevierendeelde champignons bij. Laat dit toegedekt koken tot de champignons hun vocht hebben afgegeven.
- ▶ Strooi er meel op en vermeng. Giet het kooknat van de mosselen er bij (ongeveer 3 dl). Al draaiend laten aandikken. Doe er de room bij. Proef en kruid desnoods verder bij.
- ▶ Werp de afgegoten mosselen er in en giet dan deze bereiding in een gratineerschotel. Er geraspte kaas over strooien en een beetje paneermeel.
- ▶ Leg er klontjes boter op en laat in een hete oven gratineren tot er een mooie bruine korst op komt.

Bijpassende wijn: dezelfde witte wijn, die gediend heeft voor de bereiding, Muscadet of Gros-Plant, bvb.

GEVULDE DORADE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

2 mooie dorades
300 g champignons de Paris
80 g boter of margarine
2 eetlepels rijst
1 ei
2 sjalotten
een paar schijfjes citroen
1 eetlepel gehakte
peterselie
1 glas witte wijn
1 snede brood
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Maak de vissen schoon (of laat dit doen in de viswinkel).
- ▶ Hun binnenkant pepere en zouten.
- ▶ Snijd het zandachtig steeltje van de champignons. Veeg ze af met een vochtig doekje en hak ze ruwweg.
- ▶ Smelt de boter in een pan. Werp er de gesnipperde sjalotten in. Peper en zout bijdoen. Laat enkele minuten, op hevig vuur, met de champignons braden.
- ▶ Intussen de rijst, gedurende 10 minuten gaar koken in zoutwater.
- ▶ Giet de rijst af. Meng er het geklopt ei, de champignons en de peterselie onder.
- ▶ Vul de vissen op met deze farce. Doe dat voorzichtig om hun vlees niet te kwetsen. Sluit hun buiken weer dicht met houten pennetjes.
- ▶ Leg de dorades in een, met boter ingesmeerde, gratineerpan. Schud er de wijn op. Broodkruimels over heel de schotel verspreiden. Leg een paar klompjes boter op de vissen. Zet ze, gedurende 45 minuten in een hete oven, thermostaat 6-7.

Bijpassende wijn: een droge, witte wijn.

KABELJAUW MOTEN OP DE WIJZE VAN DE BAKKERIN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 moten kabeljauw van
ongeveer 200 g
1,500 kg aardappelen
6 uien
1/2 lit. melk
100 g boter
2 eetlepels olie
100 g geraspte kaas
(facultatief)
peper
zout
muskat

BEREIDING

- ▶ De uien schillen en in fijne stukjes snijden. De olie opwarmen en er de uien goud-geel in braden. Niet te bruin bakken.
- ▶ Schil de aardappelen, snijd ze in dunne schijven en was die. Droog ze en leg ze in een grote terrien.
- ▶ Strooi er een gladgestreken eetlepel zout op, wat peper en wat muskaat. Met de hand omroeren om de kruiden goed te verdelen.
- ▶ De helft van de aardappelen in een schotel doen, die in de oven kan, daarover de helft van de uien.
- ▶ Leg daarop de licht gezouten en met peper bestreken kabeljauw, dan de rest van de uien en ten laatste de rest van de aardappelen.
- ▶ Giet er de kokende melk op en spreid de boter uit aan de oppervlakte.
- ▶ In een matig verwarmde oven plaatsen (thermostaat 5-6), gedurende ongeveer 45 minuten.
- ▶ Zeer warm opdienen.

RAADGEVING

Houdt u van knoflook, dan kunt u er de schotel eerst mee insmeren, alvorens de aardappelen er in te doen. Dit geeft de aardappelen een bijzondere, pittige smaak.

Bijpassende wijn: een witte wijn, Chianti, bvb.

KOOLVISMOTEN MET KRUIDEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 moten koolvis
(of 6 sneden)
1 citroen
het sap van 1 citroen
2 eetlepels olijfolie
6 snuifjes gedroogde
Provence-kruiden
1 bosje gehakte peterselie
peper en zout

BEREIDING

- Leg de moten in een slakom. Begiet ze met de olie, het citroensap en strooi de kruiden er over. Gedurende 2 uren laten trekken. Nu en dan de moten omkeren.
- Giet ze lichtjes af en leg ze op de ovenrooster. Grilleer ze gedurende 10 à 12 minuten.
- Schud er tijdens deze braadtijd een eetlepel olie over. Peper en zout ze.
- Schik de vismoten op een dienschotel. Omring ze met gehakte peterselie en versier ze met een citroenschijf.

Aanbevolen wijn: een goed-frisse Chablis.

KREEF MET FIJNE KRUIDEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

3 kreeften van ongeveer 1 kg
3 dikke wortelen
2 dikke uien
1 groot blik gepelde tomaten
3 sjalotten
1 glas cognac
1 lit. droge, witte wijn
2 dl slagroom
100 g boter
2 dl olijfolie

Toekruiden

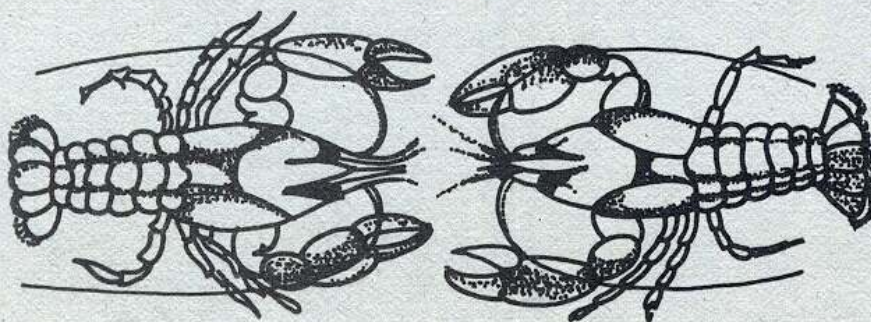
(verse of gedroogde)

1 eetlepel gehakte kervel
1 eetlepel gehakte peterselie
1 eetlepel gehakte bieslook
1 koffielepel dragon (gehakt)
1 koffielepel basilicum (gehakt)
1/2 blad laurier (fijngenhakt)
1 mespunt cayenne
peper
en zout

BEREIDING

- De geraspte wortelen zacht smoren in 2 eetlepels olijfolie en 2 eetlepels boter, samen met de gehakte uien en sjalotten (gebruik een grote kookpan).
- De levende kreeften overlangs doorsnijden. Houd ze eerst enige ogenblikken onder stromend heet water, om ze wat te verdoven. Begin met de kop te klieven. Doe de hele «operatie» op een plank met een gleuf erin, om de jus op te vangen.
- Doe de scharen er af en breek ze doormidden. Haal de kop leeg. De maag wegwerpen, maar de romige en groenachtige delen opzij leggen. Het vocht opvangen in een kopje.
- Naar gelang u met dit werk vordert, de scharen en stukken kreeft in de kookpot werpen, waarin de groenten pruttelen.
- Voeg er nu weer 2 eetlepels boter en 2 eetlepels olie bij. Zet de vlam hoger en kook de kreeften tot ze mooi rood geworden zijn.
- Giet er de cognac over, warm op en flambeer.
- Bevochtigen met de wijn. De gepelde en geplette tomaten en de helft van toekruiden er bijvoegen. Bijkruiden met peper en zout en een mespunt cayenne.
- Afdekken en gedurende 20 minuten op hevig vuur plaatsen. De kreeften er uit nemen. Leg ze op een voorverwarmde schotel en daarover aluminiumfolie.
- Vermeng de romige delen van de kreeft en hun jus met de room. Giet dit nu bij de saus, tegelijk met de rest van de toekruiden.
- Laat nog een paar minuten koken. Proeven en desnoods pikanter maken.
- Opdienen met geboterde creoolse rijst.

Bijpassende wijn: een zeer goede Muscadet.



PUREE VAN KABELJAUW

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1,200 kg kabeljauwfilets
6 teentjes knoflook
1/2 lit. olijfolie
1 dl dikke room (facultatief)
1 ui
1 takje tijm
1 laurierblad
1 kruidnagel
1 bosje peterselie
1 citroen
peper
1 mespunt muskaat

BEREIDING

- ▶ De dag vooraf de vis te weken zetten (laten ontzouten) in koud water. Ververs, indien mogelijk, verschillende malen het water.
- ▶ Snijd de filets in stukken en doe ze in een kastrol. Onderdekken met ongezouten water. Doe de fijngehakte ui er bij, de tijm, het laurierblad, de kruidnagel, het gepelde knoflook.
- ▶ Laten koken. Zodra het water aan de kook komt, van het vuur nemen en de vis een tiental minuten laten pocheren. Het vlees moet gemakkelijk loskomen.
- ▶ Plet het met een vork of draai het door een molentje.
- ▶ Langdurig fijnstampen in een mortier, samen met 6 eetlepels kokende olijfolie, muskaat en peper.
- ▶ Als u een olieachtig pâte bekomen hebt, voeg er dan de rest van de zeer hete olie bij, beetje bij beetje, zoals bij de bereiding van mayonaise en roer voortdurend om.
- ▶ Zet deze puree op « bain-marie » en voeg er nog bij, al roerend, het citroensap en dan de room.
- ▶ Proeven en eventueel bijkruiden. De bereiding moet fel gepeperd zijn. De puree moet zo vast zijn als aardappelpuree.
- ▶ Warm opdienen met gekookte aardappelen.

Aanbevolen wijn: lichte, droge, witte wijn.

SCHARFILETS MET MOSTERD

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 filets van scharren
paneermeel
1 eetlepel mosterd
6 eetlepels room
1 eetlepel citroensap
1/2 eetlepel gehakte peterselie
1/2 eetlepel gehakt bieslook
100 g boter
olie
peper
en zout

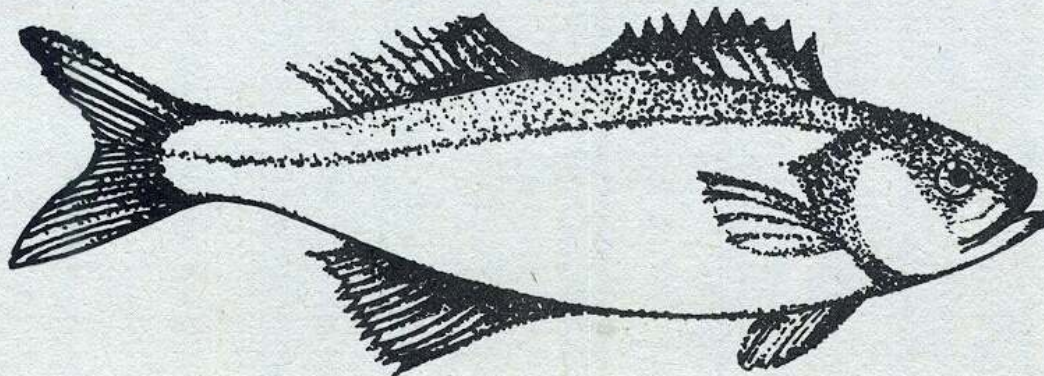
BEREIDING

- ▶ Schik de filets op de ovengril, boven de druipkom. Ze instrijken, met behulp van een penseel, met gesmolten boter, er peper en zout op doen en toedekken met paneermeel, dat u vermengd hebt met enkele druppels olie.
- ▶ Gedurende 5 minuten laten bruinen in een voorverwarmde oven.
- ▶ Intussen de mosterd oplossen in het citroensap. Verwerk daarbij de rest van de boter, stevig kloppend op zachte vlam. Dan de room toevoegen en tenslotte de kruiden. Indien nodig, verder zout en peper bijdoen.
- ▶ Schik de visfilets op een warme schotel en giet er de saus over. U kunt, indien gewenst, het braadnat bij de saus roeren.

RAADGEVING

Deze bereiding kan toegepast worden met andere vissoorten: wijting, dorade, fijne sneden kabeljauw.

Aanbevolen wijn: witte wijn niet te sec: Graves, Entre-deux-Mers.



ZALM IN WITTE WIJN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 moten zalm
1 fles witte, droge wijn
3 wortelen (niet te dik)
1 ui
2 sjalotten
100 g champignons
1 takje selderij
100 g boter
2 dl room
1 citroen
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Alle groenten fijnhakken of, nog beter, ze door het molentje draaien. Ze zacht stoven in de helft van de boter.
- ▶ Als ze beginnen te kleuren, schik ze dan op de bodem van een vuurvaste schotel. Leg daar de moten zalm op. Peper en zout er op doen en overgieten met de wijn.
- ▶ In een hete oven plaatsen (thermostaat 6-7), tot de wijn aan de kook komt. Doof dan onmiddellijk het vuur en laat de zalm er nog 5 minuten in zwellen.
- ▶ Ga na of de vis gaar is: het vel moet er makkelijk af kunnen. Schik de moten, naar gelang u ze ontdaan hebt van hun vel, op het dienblad. Leg er een folie aluminium op en zet warm weg.
- ▶ Laat het braadnat voor de helft afkoken. Neem dan van het vuur af en voeg er de rest van de boter aan toe. Goed kloppen en er het sap van een 1/2 citroen op doen.
- ▶ Proeven en bijkruiden, als dat nodig blijkt. Is de saus nog te dun, bind ze dan met een beetje aardappelmeel, opgelost in wat water.
- ▶ De saus opwarmen, maar niet laten koken. Schud de saus over de vis en dien zeer warm op met aardappelpuree.

RAADGEVING

Het geheim van dit recept ligt in de juiste keuze van de wijn; een zeer goede witte wijn: Sancerre, Quincy, Pouilly-Fumé, bvb.

Bijpassende wijn: dezelfde als die welke bij de bereiding gediend heeft.

(Zie kleurenfoto)

ZEEBAARS MET VENKEL

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 zeebaars van 1,200 kg
1 eetlepel venkelzaadjes
een paar gedroogde venkeltakjes
4 eetlepels olijfolie
1 bosje peterselie
50 g boter
1 citroen
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ De vis opensnijden, zouten en peperen. Stop er een paar takjes gedroogde venkel in en bestrooi de binnenzijde met venkelzaadjes.
- ▶ Giet er de olijfolie op.
- ▶ De venkelzaadjes in de boter kneden en lichtjes zout en peper bijvoegen.
- ▶ Verdeel de citroen in schijfjes en hak de peterselie.
- ▶ De vis roosteren. Hem vaak omroeren.
- ▶ Leg hem dan op een dienschotel en versier rondom met citroenschijfjes en bestrooi hem met peterselie.
- ▶ Op het ogenblik dat u de vis op tafel brengt, de boter met venkelzaadjes boven op de vis uitspreiden.

RAADGEVING

De boter moet enigszins mals zijn, vooraleer u de venkel er onder kneedt.

Aanbevolen wijn: een witte Mâcon-wijn.

BROCHETTES MET LEVER EN NIERTJES EN GEROOKT SPEK

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

2 sneden lever van 300 g elk
van kalf
600 g kalfs- of varkensnieren
12 dunne sneden
gerookt spek
6 kleine tomaten
2 uien

Voor de marinade

1 dl arachideolie
1 dl lichte rode wijn
1 takje tijm
4 jeneverbessen
6 geplette, groene peperbollen
zout

BEREIDING

- ▶ Laat de nieren minstens 2 uren weken in azijnwater. Giet er dan koud water op en breng dit aan de kook. Bij de eerste opborreling, de nieren uit het water halen en laten uitdruipen.
- ▶ Snijd nieren en lever tot dobbelstenen.
- ▶ Laat beide ingrediënten marineren gedurende minstens 2 uren. Spiet ze dan aan de brochettepen en wissel af met een rollade spek, halve tomaten (ontpit) en schijfjes ui, die u vooraf onderdompeld hebt in de marinade.
- ▶ Grillen. Zouten en opdienen met een saus naar keuze: (met mosterd, tomaten, bvb.).

RAADGEVING

De tussenstukjes kunnen variëren naar eigen smaak.

Aanbevolen wijn: een lichte, rode wijn (die bij de marinade gebruikt werd): Médoc, wijn van het jaar...

GEGRATINEERD «PARMENTIER» GEBAK

INGREDIENTEN

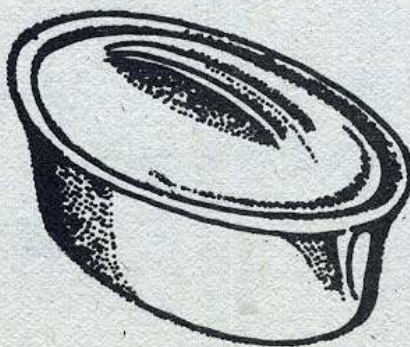
Voor 6 personen

1 kg gehakt (1/2 kalfs-
1/2 varkensvlees)
of 1 kg worstvlees
1,500 kg aardappelen
4 eieren
1 snede brood
1 ui
1 bosje peterselie
100 g boter
1 kopje melk
tijm
muskaat
peper
zout

BEREIDING

- ▶ Schil de aardappelen en kook ze in zoutwater.
- ▶ Leg het brood in een kookpot. Drenk het in een weinig melk. Voeg er dan het ontbladerd takje tijm bij, de gehakte ui en dito peterselie, peper en zout. Breek er twee eieren over.
- ▶ Wanneer het brood goed doordrenkt is, het vlees er bij doen en alles stevig vermengen.
- ▶ Leg deze bereiding in een kastrol met een vingerbreed water en laat dit toegedekt koken. Nu en dan omkeren, tot het gehakt gaar is. U kan, tijdens de kooktijd, een laurierblad toevoegen, als aroma.
- ▶ Verwerk de aardappelen tot puree. Doe er boter bij, peper en een snuifje muskaat. Ferm vermengen. Indien nodig, wat melk bijgieten. De puree moet smeug worden. Ten laatste nog 2 eieren er bij verwerken.
- ▶ Een tamelijk diepe gratineerschotel inboteren en de bodem ervan bekleden met de helft van de puree. Doe het gehakt daarop, zonder het kooknat, en bedek dit met de rest van de puree.
- ▶ Klontjes boter over de oppervlakte verdelen en gedurende 20 à 30 minuten in de oven zetten.

Bijpassende wijn: een lichte, rode tafelwijn, of een droge, koele rosé van de Provence.



GEVULD RUNDSHART

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 rundshart
150 g gehakt (runds en
varkens)
1 ui
4 eetlepels broodkruim
1 eetlepel peterselie
1 eierdooier
6 tot 8 fijne sneden spek (vet)
bouillon
aardappelmeel
50 g boter of margarine
zout en peper

BEREIDING

► Splijt het hart volledig en haal er het vet, vezels en bloedzakjes uit. Was het en laat het 1 tot 2 uur in koud water weken. Houd het onder stromend water. Laat uitlekken en droog af.

► Bevochtig het brood in een beetje bouillon. Knijp het uit om het overtollige vocht eruit te verwijderen.

► Pel de ui, hak hem en laat hem 2 tot 3 minuten blonderen in de cocotte (met 20 g boter), meng met het uigeknepen brood en het gehakt. Doe er de gehakte peterselie, de eierdooier, zout en peper bij.

► Leg deze vulling in het midden van het hart en naai de opening dicht. Verwarm de rest van de boter in de cocotte, leg er de helft van de sneden spek op, dan het gevulde hart. Bedek met de rest van het spek. Zet deksel op de pan. Laat 1 uur 30 minuten stoven. Van tijd tot tijd bedruipen met een weinig bouillon.

► Verwijder de draad en snijd het hart in plakken. Versier de schotel met de sneden spek. Ontglans het braadnat met de bouillon en bind met 1 of 2 koffielepels aardappelmeel, opgelost in een beetje bouillon.

► Geef er spruitjes op de wijze van de boerin bij en gekookte aardappelen.

RAADGEVING

Rundshart, gevuld of niet, kan ook gestoomd worden met uien en worteltjes.

Aanbevolen wijn: een lichte, rode streekwijn.

HAMBURGERS MET UIEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

700 g fijngehakt rundvlees
100 g broodkruim
of paneermeel
1 dl bouillon
1 eetlepel
fijngesnipperde ui
1 eetlepel
fijngehakte peterselie
60 g boter
4 eetlepels olie
3 uien
peper
en zout

BEREIDING

► Broodkruimels of paneermeel in bouillon weken en vermengen met het vlees, samen met de ui en de peterselie. Kruiden met peper en zout.

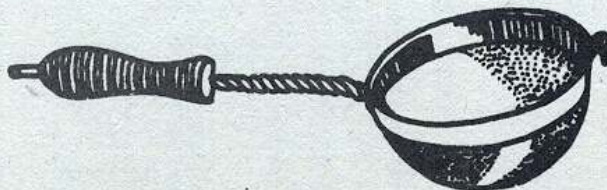
► Kneed er dunne lapjes van en laat die snel bruinen in de rest van de boter en de olie.

► Serveer de hamburgers op een bedje gefruite ui.

RAADGEVING

Het bindmiddel broodkruim of paneermeel kan vervangen worden door een béchamelsaus of tomatensaus, zodat het vleesgehakt minder droog wordt.

Aanbevolen wijn: een lichte, rode wijn, of bier.



KALFSKOEK MET CHAMPIGNONS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

750 g kalfsgehakt
500 g varkensgehakt
(van het ruggestuk)
200 g mager spek
2 sneden brood
1 kop melk
2 eieren
100 g champignons de Paris
2 tijmbladeren
1 laurierblad
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Breek het brood in stukken in een grote terrien en giet er de melk over.
- ▶ Wanneer het brood voldoende doortrokken is, de eieren er over breken en daarbij voegen: het kalfsvlees, het varkensgehakt, het in repels gesneden spek, de gehakte peterselie, de dito champignons, de aromaten, 1 gladgestreken eetlepel zout en peper.
- ▶ Deze massa met de hand kneden tot alle ingrediënten volledig vermengd zijn. Overtuig u ervan of er voldoende specerijen in zijn.
- ▶ Leg de bereiding op een vuurvaste schotel en geef er een broodvorm aan.
- ▶ Gedurende 1 uur 15 minuten (ongeveer) in de oven zetten (thermostaat 7-8). De kalfskoek moet mooi bruin worden.
- ▶ Opdienen met wortelen met room, gestoofde andijvie of prei op z'n Engels.

RAADGEVING

Hebt u nog een rest emmenthalkaas bij de hand, voeg die dan bij de andere bestanddelen. Uw mengsel zal er smeueriger mee worden.

Bijpassende wijn een Bordeaux, Saint-Emilion, Pomerol, bvb.

KALFSKOTELETEN MET ANDIJVIES

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 kalfskoteletten
3 gave andijvies
1 dl witte wijn (sec)
1 sjalot
100 g boter
100 g slagroom
gehakte peterselie
cayennepeper
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Snij de andijvie in repels en was die.
- ▶ In 1 of 2 pannen de boter smelten.
- ▶ Laat de koteletten daarin bruinen, met peper en zout.
- ▶ Doe er de sjalot bij en laat die evenens bruinen.
- ▶ Voeg er de andijvie bij, bestrooid met cayennepeper.
- ▶ Giet er de wijn over en laat nog 15 minuten sudderen op een kleine vlam.
- ▶ De slagroom er aan toevoegen en de kruiden verder aanpassen.
- ▶ Schik het vlees op een voorverwarmde schotel.
- ▶ De romige andijvie rond de koteletten rangschikken.
- ▶ Bestrooien met gehakte peterselie.

RAADGEVING

Dit gerecht is nog smakelijker bij nieuwe aardappelen, vermengd met repels gebraden spek (ongeveer 200 g).

Aanbevolen wijn: een Volnay, een Sancerre rosé.



KALFSLAPJES OP Z'N MILANEES

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
 6 kalfslapjes van 125 g
 2 eieren
 meel
 paneermeel
 50 g geraspte kaas
 1 citroen
 60 g boter
 1 eetlepel olie
 peper
 en zout

BEREIDING

- ▶ Snijd inkepingen in de boorden van elk vleeslapje.
- ▶ Wentel ze dan in het, met zout en peper gekruide meel, daarna in de geklopte eieren en vervolgens in het paneermeel, dat u vermengd hebt met de kaas. Druk het vlees goed aan in deze bereidingen. Laat het bekleedsel verharderen.
- ▶ De boter en de olie opwarmen; bruin daarin het vlees aan beide zijden.
- ▶ Dien op met deegwaren (in boter bereid) en een schaalje geraspte kaas.

RAADGEVING

De kalfslapjes moeten dun zijn, zodat ze vlug kunnen gebakken worden.

Aanbevolen wijn: een rode, Italiaanse wijn: Chianti, Ruffino.

KALFSSNEEDJES MET GEKOOKTE HAM

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
 6 dunne kalfssneedjes
 6 kleine sneedjes
 gekookte ham
 6 takjes tijm
 3 sjalotten
 1 teentje knoflook
 1,5 lit. witte wijn
 4 eetlepels olie
 peper
 en zout

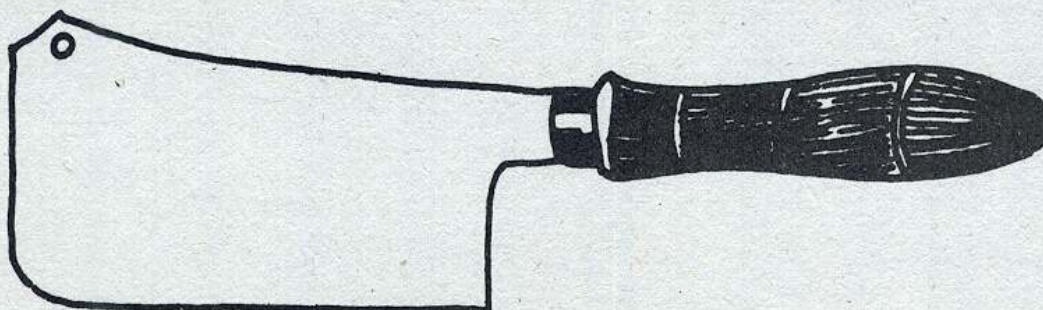
BEREIDING

- ▶ De kalfssneedjes platkloppen. Leg op elk ervan een sneedje ham, precies op dezelfde maat versneden als het kalfssneedje. In het midden daarvan een takje tijm leggen en oprollen tot een «blinde vink». Dichtspietsen met een stokje.
- ▶ De olie opwarmen en de blinde vinken er in bruinen. Haal ze uit hun braadnat en vervang ze door de gehakte sjalotten, de gepelde, ontpitte en in blokjes gesneden tomaten en het geplette knoflook. Giet de wijn er over. Doe de blinde vinken er weer bij. Voeg peper en zout toe. Doe het deksel op de cocotte.
- ▶ Gedurende ongeveer 40 minuten in een middelmatig hete oven gaar laten worden.
- ▶ Opdiene met rijst of met deegwaren.

RAADGEVING

U kunt de kalfssneedejes ook vastbinden met een draadje garen. Dit verwijderen vóór het opdienen.

Aanbevolen wijn: een witte wijn, die bij de bereiding gebruikt werd, Marsala bvb.



KALFSVLEESBALLETJES

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

750 g kalfsgehakt
150 g oudbakken brood
1/4 lit. bouillon (blokje)
3 eierdooiers
2 eetlepels gehakte ui
40 g boter
of margarine
1 eetlepel
gehakte peterselie
meel
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Week het brood in de warme bouillon.
- ▶ Laat de uien even blonderen in de boter of de margarine.
- ▶ Meng nu flink: het vlees, het brood (goed uitgeperst), de dooiers en de uien met hun braadnat, de gehakte peterselie. Pas eventueel de kruiden verder aan.
- ▶ Rol het vlees nu tot balletjes en wikkel die in het meel.
- ▶ Dompel ze in een kokend zoutwater. Doe dat in twee of drie beurten, om te vermijden dat de balletjes aan elkaar kleven.
- ▶ Zodra het water opnieuw aan de kook komt, de vlam lager zetten en laten sudderen, tot de balletjes aan de oppervlakte komen. Wacht dan nog een tweetal minuten, alvorens ze met de schuimspaan uit het water te nemen.
- ▶ Opdienen met een tomatensaus, samen met deegwaren, of een stampot of een ragoût van doperwtten, wortelen en uien.

RAADGEVING

Niet vergeten dat de eierdooiers de vleesballetjes smeugiger maken, terwijl het eiwit ze harder maakt.

Bijpassende wijn: een Chianti, bvb.

KOTELETEN IN PAPILLOTTEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 ontbeende varkenskoteletten
250 g champignons
6 dunne sneden rauwe ham
2 sjalotten
1 bosje peterselie
1 dl slagroom
60 g boter
3 eetlepels olie
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ De koteletten in een weinig olie braden.
- ▶ Zodra ze gebruind zijn, peper en zout toevoegen. Haal ze uit de pan en leg ze op een bord.
- ▶ Hak champignons en uien en bak ze in het braadnat van de ribben. Zout en peper er op doen en nog enkele minuten laten sudderen.
- ▶ De champignons op hevig vuur plaatsen om hun vocht te laten verdampen.
- ▶ Snijd nu 6 vierkanten uit aluminiumpapier en leg op elk daarvan een snede ham. Strooi er gehakte champignons op en leg daarop een kotelet. Er boven op weer gehakte champignons.
- ▶ Doe er een nootje boter op en sluit dan de snede ham naar boven toe.
- ▶ Alvorens de papillot dicht te maken, zonder te vast aan te drukken, er nog een eetlepel room op gieten.
- ▶ In een middelmatig verwarmde oven zetten (thermostaat 5-6), gedurende ongeveer 10 minuten.
- ▶ Opdienen in hun papillotten.

RAADGEVING

Als u deze papillotten vooraf wil gereed maken, kan u ze op het laatste ogenblik in de oven plaatsen. Opdienen met frieten.

Bijpassende wijn: Bordeaux, Corbières, of een droge rosé, Tavel bvb.

LAMSVLEES OP Z'N HONGAARS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1 mooi zadelstuk van
het lam (ontbeend)
1 blik ansjovisfilets
200 g boter
2 teentjes knoflook
1 eetlepel paprika
1 eetlepel cognac
12 kleine tomaten
3 uien
olie
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Het vlees met olie en paprika bestrijken en in een vuurvaste schotel leggen.
- ▶ Gedurende 30 minuten in een warme oven braden.
- ▶ De uien en de tomaten even laten stoven, in afzonderlijke pannetjes, in een weinig olie.
- ▶ Zouten en pepere.
- ▶ De ansjovisfilets pletten, evenals het knoflook en vermengen met de boter.
- ▶ Het vlees instrijken met dit mengsel en terug in de oven plaatsen, gedurende 10 minuten.
- ▶ Schik de groenten op een dienblad, dat u warm houdt.
- ▶ De saus oplossen met cognac en water. Ze een beetje laten uitkoken en in een sauskom gieten.
- ▶ Leg het vlees nu op een dienblad en serveer met een schotel aardappelpuree.

Bijpassende wijn: een Saint-Emilion bvb.

(Zie kleurenfoto)

OSSEHAAS OP DE WIJZE VAN ARLES

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
6 sneden ossehaas
van 150 g elk
1 kg tomaten
2 sjalotten

Boter met kruiden
50 g boter
2 teentjes knoflook
2 koffielepels gehakte
toppen van venkel
1 eetlepel gehakte peterselie

Voor het braden
50 g boter
2 eetlepels olie
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Versnipper het look en meng het onder de boter, samen met de peterselie en de venkel. Op een koele plaats wegzetten.
- ▶ Hak de sjalotten fijn. Blondeer ze in 2 lepels olie. Voeg er geschilde, ontpitte en gevierendeelde tomaten bij. Pepere en zouten. Gedurende 5 minuten stoven.
- ▶ Het vlees kruiden en sauteren in een pan met 50 g boter en 1 lepel olie. (Geef het vlees een braadtijd, naar keuze).
- ▶ De ovengrill opwarmen, zodra de ossehaas gebraden is. Smeer de sneden snel in met de gemengde boter en leg het vlees 1 minuut op de hete grill.
- ▶ Opdien, omringd met kwartieren tomaat en vergezeld van deegwaren, rijst, of aardappelkroketten.

RAADGEVING

Als u een beetje anijslikeur bij de bereide boter doet, geeft u aan uw gerecht een nog meer uitgesproken zuiders karakter. In plaats van anijslikeur kan ook cognac gebruikt worden, of eenvoudigweg citroensap.

Aanbevolen wijn: Rode wijn; Côtes de Provence of Côtes du Rhône.

RUNDEVLEES OP Z'N BOURGONDISCH

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
 1,500 kg rundvlees
 300 g licht gezouten spek
 1 fles rode wijn
 1 eetlepel boter
 2 eetlepels meel
 24 uitjes
 1 takje tijm
 1 laurierblad
 peper
 en zout

BEREIDING

- ▶ De uien pellen en het spek in kleine repels snijden. Doe beide in een kookpot en stoof ze zonder vetstof, op een kleine vlam, tot ze beginnen te kleuren.
- ▶ Haal ze dan uit de kookpot en vervang ze door het stuk vlees. Doe er boter bij. Opwarmen, zonder de boter te laten aanbranden.
- ▶ Zodra het vlees voldoende kleur heeft, bestrooien met het meel. Goed mengen.
- ▶ Als het meel gebruind is, de wijn er over gieten. Het vlees moet toegedekt liggen. Desnoods wat water bijvoegen.
- ▶ Doe er nu de tijm, het laurierblad, peper en zout bij. De vlam lager zetten en ongeveer 2 uren laten sudderen.
- ▶ Een 1/2 uur vóór het einde van de kooktijd de repels spek en de uien er aan toevoegen.
- ▶ Zeer warm opdienen met gekookte aardappelen.

Bijpassende wijn: een Côtes du Rhône.

(Zie kleurenfoto)

RUNDEVLEES «A LA MODE»

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
 1,500 kg rundvlees
 (opgebonden
 en omwikkeld met een dunne
 spekreep)
 1,500 kg wortelen
 1 ontbeende kalfspoot
 100 g spekzwoerd (zonder vet)
 2 uien
 2 sjalotten
 1/2 lit. witte wijn
 1 eetlepel tomatenconcentraat
 1 takje tijm
 1 laurierblad
 een paar takjes peterselie
 peper
 en zout

BEREIDING

- ▶ Het vlees aan alle zijden licht laten bruinen in de olie.
- ▶ Doe er de spekzwoerd bij, de kalfspoot, de uien, de in schijfjes gesneden wortelen, het tomatenconcentraat, de tijm, het laurierblad, de peterselie, peper en zout.
- ▶ Bevochtig met de wijn en een glas water en breng dit vlug aan de kook.
- ▶ Afdekken en gedurende 1 uur 30 minuten op zacht vuur plaatsen. Het vlees opdienen in sneden, omringd met wortelen en het kooknat in een sauskom.

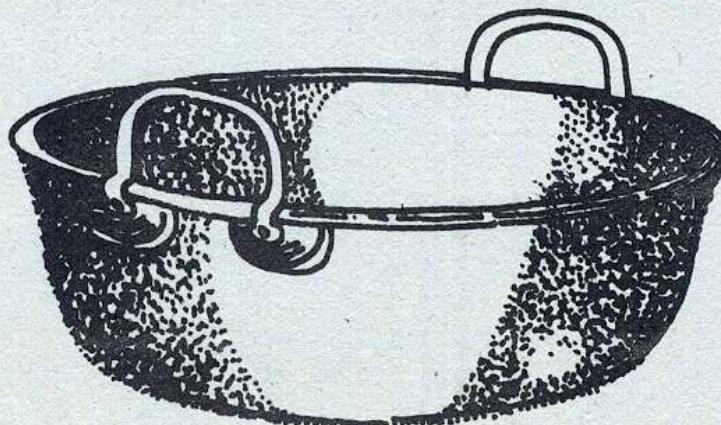
RAADGEVING

Dit gerecht de dag vooraf klaar maken.

Bij het opdienen kan u er nog 250 g schoongemaakte, hele champignons bijvoegen.

Gekookte aardappelen met peterselie erover passen hier bij.

Bijpassende wijn: een Beaujolais.



SCHAAPSRAGOUT MET TIJM

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
 1,500 kg schapevlees
 (van nek of schouder)
 2 eetlepels olie
 1 eetlepel gedroogde
 tijmblaadjes
 3 dikke uien
 1 teentje knoflook
 peper
 en zout

BEREIDING

- ▶ Het vlees in stukken verdelen en die laten bruinen in een beetje olie.
- ▶ Als het vlees kleur heeft gekregen, doe het dan in een kookpot, samen met de gevierendeelde uien, het knoflook en de tijm.
- ▶ Peper en zout toevoegen en een scheut water. Gedurende 1 uur 30 minuten op klein vuur laten sudderen.
- ▶ Zeer warm opdienen met gestoomde aardappelen en in boter gestoofde venkel.

RAADGEVING

Dit gerecht kan de dag vooraf bereid worden. Dit geeft u de gelegenheid de laag vet, die zich aan de oppervlakte ophoopt, te kunnen afscheppen.

Bijpassende wijn: een lichte streekwijn.

STOOFPOTJE OP VLAAMSE WIJZE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
 1 kg stoofvlees van staartstuk
 of dikke lende
 1 kalfsschenkel
 500 g varkensvlees
 van de hals
 1/2 ossestaart
 6 dikke wortelen
 6 rapen
 6 stuks prei
 1 knolselderij
 2 stuks venkel
 2 uien
 3 sjalotten
 2 of 3 takjes tijm
 1 laurierblad
 1 bosje peterselie
 peper
 en zout

BEREIDING

- ▶ De uien grillen in de oven. Ze niet pellen, hun schillen kleuren de bouillon bruin.
- ▶ Vul een grote kookpot met koud water en voeg er de uien bij, de tijm, het laurierblad, het bosje peterselie (de steeltjes inbegrepen), de gepelde sjalotten, het varkensvlees en de ossestaart.
- ▶ Breng aan de kook en schuim af met een schuimspaan.
- ▶ Zout en peper bijvoegen, dan de schoongemaakte groenten, het rundvlees en de kalfsschenkel.
- ▶ Gedurende ongeveer 2 uren op klein vuur zetten. Naar gelang de groenten gaar worden, ze uit de ketel halen met een schuimspaan en wegzetten in een weinig bouillon.
- ▶ Een half uur vóór de maaltijd 1 kg aardappelen schillen en koken in een beetje bouillon, die u uit de kookpot schept.
- ▶ Net vóór het opdienen, de groenten snel opwarmen in de bouillon. Snijd het vlees in stukken en schik het op het dienblad, omringd door groenten en aardappelen.
- ▶ Zeer warm serveren, met mosterd, augurken en indien u houdt van merg, toastjes met merg. Laat de beenderen een tiental minuten in de bouillon koken, vóór de maaltijd.

RAADGEVING

U kan dit gerecht opdienen als entree, samen met geroosterd brood, bestrooid met geraspte kaas.
 Het stoofpotje kan 's anderendaags opgewarmd geëten worden. Het kan ook koud geëten worden, maar dien dan tegelijk een pikante vinaigrette op, met kappers.
 Het gerecht kan de dag vooraf bereid worden, maar beperk dan enigszins de kooktijd. Bij het opwarmen zal alles gaar koken.

Bijpassende wijn: een gecorseerde rode wijn, Pomerol, Saint-Emilion, Châteauneuf-du-Pape of een lichte streekwijn.

(Zie kleurenfoto op kant)

TUSSENTRIB «MAÎTRE D'HOTEL»

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1,250 kg tussenrib
1 eetlepel olie
60 g boter
2 eetlepels gehakte peterselie
1 koffielepel citroensap
1 scheut cognac
1 bosje waterkers
peper
en zout

BEREIDING

- Het vlees insmeren met olie en aan beide zijden grillen. Kruiden na braadtijd.
- Verwerk de peterselie, het citroensap en de cognac onder de boter. Laat dit mengsel opstijven in de koelkast. Bij het opdienen deze boter in kleine nootjes verdelen over het vlees.
- De waterkers schoon maken, wassen en de schotel er mee versieren.

RAADGEVING

Om de meest decoratieve vorm te geven aan de boter, de klontjes tot kleine worstjes draaien. Nadat ze hard zijn geworden in de koelkast, kunt u er met een getande roulette mooie rondjes uit snijden.

Bijpassende wijn: een lichte Bordeaux.

(Zie kleurenfoto)

VARKENSGBRAAD MET RODE KOOL EN KASTANJES

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1,500 kg varkensgebraad
1 rode kool
150 g vers spek
1 appel
1/4 lit. bouillon
1/4 lit. rode wijn
500 g kastanjes
40 g reuzel
50 g boter
zout en peper

BEREIDING

- Snij de wortel, de dikke middenstukken en de fletse buitense blaren van de kool weg. Snijd de kool dan in vieren en maak er fijne julienne van. Was in koud water, laat uitlekken en doe de reepjes kool dan gedurende 1 minuut in kokend water. Laat uitlekken en afkoelen.
- Snijd de appel in vieren, verwijder het klokhuis en verdeel het vlees in fijne schijfjes.
- Maak een insnijding over de omtrek van de kastanjes (dwarsdoor pel en velletje) en grilleer ze in de oven. Pel ze onmiddellijk en laat ze koken gedurende 30 minuten in gezouten water. Laat uitlekken.
- Snijd het spek in teerlingen en bak het met de reuzel in de pan. Voeg er de fijngesneden kool bij en de schijfjes appel, laat enkele minuten stoven. Roer met de houten lepel. Overgiet met de bouillon en de wijn, breng op smaak en laat op klein vuur, deksel op de pot, gedurende 45 minuten staan. Voeg vervolgens de kastanjes toe (voorgekookt en uitgelekt), meng alles en laat 30 minuten stoven.
- Breng ondertussen het vlees op smaak en braad het in middelmatig verwarmde oven en met 50 g boter gedurende 1 1/2 u.

Snijd het gebrad in plakken. Leg deze op de dienschotel en omring ze met de uitgelekte kastanjes. Geef er aardappelpuree bij en de saus van het gebrad dat met een beetje water of kookvocht van de kool ontglansd werd.

Aanbevolen wijn: de rode wijn van de bereiding, een lichte, gewone wijn of Beaujolais van het jaar.

(Zie kleurenfoto)

VARKENSKARBONADE MET VRUCHTEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1,500 kg varkenskarbonade
(niet ontbeend)
1 ananas
6 appels
6 bananen
200 g boter of margarine
1 greepje suiker
(griessuiker)
1 klontje suiker
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Bestrijk het vlees met suiker, een greepje zout en één draai van de pepermolen.
- ▶ Leg het vlees in een, met boter ingestreken, vuurvaste schotel. Plaats die, gedurende een paar minuten, in een warme oven (thermostaat 7), om het vlees kleur te laten krijgen.
- ▶ Zet de warmtebron lager thermostaat 5 en laat nog 1 uur braden.
- ▶ Schil de appels. Snij ze in stukjes.
- ▶ Doe ze in een pan met wat boter en het klontje suiker.
- ▶ Doof de vlam, zodra de appels voldoende mals zijn.
- ▶ Haal de schil van de bananen. Kleur ze even in een beetje boter.
- ▶ De ananas in schijven snijden en eveneens wat bruinen in een weinig boter.
- ▶ Leg de karbonade op een grote dienschotel, omringd met appels, ananas en bananen. Serveren met witte rijst.

RAADGEVING

Dient de karbonade voor een feestelijk gerecht, doe dan alle fruit samen in een grote pan en giet er 1 dl rum over. Flambeer. Vooraleer de karbonade op te dienen, u vergewissen of de appels voldoende gaar zijn. Indien nodig, voeg er een snuifje suiker bij en wat kaneel.

Aanbevolen wijn: een lichte Côtes du Rhône.

VARKENSNIEREN OP Z'N LUIKS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

12 verse varkensnieren
1 grote greep jeneverbessen
100 g boter
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ De nieren overlangs doorsnijden. Verwijder met een puntig mes de witte vellen aan hun binnenzijde. (Vraag liever de slager om dat in uw plaats te doen...).
- ▶ Verdeel de nieren in dobbelsteentjes.
- ▶ Smelt de boter in een grote pan. Laat het vlees daarin bruinen op groot vuur samen met de bessen. Vaak omroeren. Peper en zout toevoegen.
- ▶ Het braadproces goed in het oog houden: de boter mag niet aanbranden.
- ▶ Zeer warm serveren met gekookte aardappelen overvloedig overstrooid met gehakte peterselle.

RAADGEVING

De jeneverbessen geven aan dit gerecht een wilde smaak. Sommigen eten ze met het vlees, anderen leggen ze opzij op hun bord.

U kan deze bereiding ook laten samengaan met in boter of olie geroosterd brood, bloemkool op z'n Engels of met champignons.

Bijpassende wijn: een lichte, rode wijn, een lichte streekwijn.

VARKENSTRIBBEN MET UIEN EN AUGURKEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 stuks varkensrib
1 dikke ui of 2 middelmatig
dikke
1 greep augurken op azijn
1/4 lit. witte, droge wijn
2 gladgestreken eetlepels meel
1 eetlepel sterke mosterd
2 eetlepels olie
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ De uien grof hakken en smoren in een beetje olie.
- ▶ Als ze blond worden, er het meel bijdoen en enkele ogenblikken laten bakken, maar goed vermengen.
- ▶ Giet er de wijn over en een glas water. Breng aan de kook en blijf omroeren.
- ▶ Zet de vlam lager en laat zacht sudderen, terwijl het vlees braadt.
- ▶ De koteletten op hevig vuur in de olie braden. Als ze aan beide zijden gebruid zijn, gedurende 1/4 uur op laag vuur laten staan.
- ▶ Haal de koteletten uit de pan, maar houd ze warm. Het braadnat wat oplengen met een scheutje warm water en bij de saus voegen.
- ▶ Mengen en er bij doen: in schijfjes gesneden augurken, de mosterd, zout en peper. proeven en desnoods bijkruiden.
- ▶ Saus over de koteletten gieten. Elk stuk vlees versieren met een hele augurk. Dadelijk opdienen, met gekookte aardappelen.

Bijpassende wijn: een lichte Bordeaux, Corbières, bvb.

(Zie kleurenfoto)

VARKENSVLEES IN PAPILLOTTEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 varkenslapjes
of dunne plakken mager
varkensvlees
18 dunne sneden gerookt spek
3 dunne plakken
gekookte ham
60 g geraspte kaas
2 eierdooiers
6 snuifjes gedroogde salie
of 12 verse bladeren salie
6 vierkanten aluminiumfolie

BEREIDING

- ▶ De sneden spek naast elkaar schikken. Schuif ze een weinig overeen om een vast, aaneengesloten bodem te verkrijgen. Strooi er gedroogde salie over of beleg met 2 blaadjes verse salie.
- ▶ Leg er een plak vlees op en daar bovenop 1/2 snede ham.
- ▶ Met behulp van een penseel de ham bestrijken met eigeel en daarover 10 g geraspte kaas strooien. Tot een worstje opwickelen. Doe voort op dezelfde wijze met de overblijvende plakken vlees en ham.
- ▶ Draai elk worstje in aluminiumfolie en schik deze papillotten in de druippan van uw oven. Opvullen met water, zodat de rollades onder liggen.
- ▶ In een middelmatig warme oven gaar koken, gedurende 25 à 30 minuten.

RAADGEVING

Voor dergelijke papillotten gebruikt men ook speciaal gekroesd papier. Om de rollades goed af te sluiten kan men de uiteinden stevig aandraaien.

Aanbevolen wijn: rode, een weinig gecorseerde rode wijn: Beaujolais, Ruffino.



AFRIKAANSE KIP

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 flinke kip van 1,500 kg
1/2 citroen
6 bananen
fijne suiker
4 soeplepels rum
1 blikje tomatenpuree
1 blokje kippenbouillon
zwarte peper en zout

Voor de vulling

2 uien
peterseli
pili-pili
200 g varkensgehakt
vleesextract
1 rode peper
1 groene peper
tym, laurier in poedervorm
zout, peper, 1 dl. olie

BEREIDING

- ▶ Bereid de vulling; was en snij de groenten. Hak de peterselie fijn.
- ▶ Laat de pepers 5 min. blancheren. Laten uitlekken.
- ▶ Braad het gehakt in de olie met de uien, peterselie, pili-pili, peper en zout.
- ▶ Voeg daaraan het vleesextract toe, goed mengen, enkele minuten laten afkoelen.
- ▶ Beide bereidingen mengen, met tym en laurier op smaak brengen. Vul daarmee de kip.
- ▶ Geef inkepingen in de kip en en strijk die in met een 1/2 citroen, breng op smaak met paprika, peper en zout.
- ▶ Laat in een vuurvaste schotel boter smelten, plaats de kip daarin en laat die gedurende ongeveer 45 min. braden (afhankelijk van de grootte).
- ▶ Als die gebraden is, warm houden en de tomatenpuree en het bouillonblokje bij het braadvocht van de kip voegen.
- ▶ Laten inkoken. Proeven en op smaak brengen.
- ▶ De bananen pellen en in de lengte doorsnijden, lichtjes in boter laten braden, suiker toevoegen en met rum flamberen.
- ▶ De kip op een dienschotel serveren met de bananen rondom geschikt.
- ▶ De saus apart serveren, samen met pilaf-rijst.

Aanbevolen wijn: een stevige rosé of een Côtes du Rhône.
(Zie kleurentfoto)

KIPPEVLEES WARM-KOUD

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 dikke kip van 1,500 kg
of 2 kippen van 800 gr
2 kalfsschenkels
2 wortelen
1 ui
2 lit. water
1 kruidenbosje
(peterselie, tijm, laurier)
peper
en zout

Voor de saus

60 g boter
50 g meel
1/2 lit. bouillon
2 dl room
1 blad gelatine
2 eierdooiers
een beetje tomaten puree
stukjes rode peper
1 truffel
peper en zout

BEREIDING

- ▶ Verdeel de kalfsschenkels. Leg de stukken in een kookpot met koud water. Doe er de groenten en het kruidenbosje bij. Dit aan de kook brengen. Afschuimen en 1 uur lang laten sudderen.
- ▶ Voeg er de kip aan toe. Verder kruiden.
- ▶ Nog ongeveer 1 uur laten koken. Dan laten lauw worden.
- ▶ Bereid vervolgens de saus: maak een roux met het meel, de opgewarmde boter, de bouillon (die eerst ingekookt en gefilterd werd) en laat nog 5 minuten pruttelen. Omroeren met een houten lepel.
- ▶ Deze saus moet smeuïg worden. Verwerk daarbij de gelatine, welke u eerst in koud water geweekt hebt, dan opgelost in een beetje hete bouillon. Doe daarna ook de room er bij en ten laatste, van het vuur af, de eierdooiers. De kruiden verder aanpassen. Wil u wat kleur geven aan deze saus, roer er dan wat tomatenpuree onder.
- ▶ Laat de saus koud worden.
- ▶ Leg de kip op een rooster, laat uitlekken.
- ▶ Schik het kippevlees op een dienschotel en overgiet met de saus en versier met stukjes rode peper en stukjes truffel.
- ▶ Serveer met een gemengde rijstsalade.

Aanbevolen wijn: een zachte wijn: Graves, Chablis of rosé d'Anjou.
(Zie kleurentfoto)

KONIJN IN GELEI

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 konijn van zowat 1,500 kg

Voor de marinade

1/2 lit. witte wijn- sec

6 peperbollen

4 jeneverbessen

1 kruidenbosje

(peterselie, tijm, dragon)

2 eetlepels azijn

1/2 lit. water

10 kleine uitjes

6 jonge wortelen

12 g gelatine

(4 bladen van 3 g)

peper

en zout

BEREIDING

► Verdeel het konijn in niet-te-grote stukken en leg die in een diepe kom. Dek ze onder met witte wijn, voeg er azijn en de kruiden aan toe. Gedurende enkele uren laten marinieren. De stukken vlees nu en dan omdraaien.

► Schil de uien. Schraap en was de wortelen. Doe deze groenten in 1/2 lit. zoutwater en laat ze ongeveer 15 minuten koken. Doe er dan bij: de stukken konijn, zowel als de gezifte marinade. Laat, onafgedekt, een twintigtal minuten sudderen, totdat het vlees gaar is.

► Haal met de schuimspaan vlees en groenten er uit en schik alles op een diepe schotel.

► De gelatine (vooraf ondergedompeld in koud water en dan gesmolten in een beetje warm vocht) bij het hete kooknat voegen. Stevig vermengen, ziften en op konijn en groenten schudden. Laten afkoelen.

RAADGEVING

Alhoewel de hele bereiding gebeurde zonder toevoeging van enige vetstof, kan het toch voorkomen dat de gelei kleine vetklonters bevat. Om dit te voorkomen kunt u het kooknat filteren door een met azijn doortrokken en dan uitgewrongen doekje.

Aanbevolen wijn: Dezelfde als die welke bij de marinade gebruikt werd: Graves of Mâcon of een Moezelwijn.

KUIKENTJES MET DRAGON

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 kuikentjes

3 kleine zwitserse kaasjes

100 g boter of margarine

6 eetlepels slagroom

1 paar takjes dragon

peper

en zout

BEREIDING

► Vermeng in een slakom de kaasjes met de geplette dragon, peper en zout.

► Vul de piepkuikentjes met dit mengsel.

► Een vuurvaste schotel ruim met boter insmeren. Leg de kuikentjes daarin.

► Gedurende 25 minuten in een warme oven (thermostaat 6) laten bruinen. Peperen en zouten.

► Enkele ogenblikken vóór het opdienen, de room bij de saus voegen, enkele blaadjes dragon en verder nog bijkruiden, als dat nodig blijkt.

► Warm serveren met luciferfrietjes.

RAADGEVING

Het is soms nodig de kuikentjes nog even door de vlam te halen, om er alle dons van te verwijderen.

Aanbevolen wijn: een Chiroubles.

VLEESKOEK MET LIJSTERS OF DUIFJES

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 lijsters
of jonge duiven

Voor de marinade

2 dl rode wijn

1 dl water

3 eetlepels azijn

2 schijven ui

1 takje tijm

1 laurierblad

4 geplette jeneverbessen

6 geplette peperkorrels

Voor de farce

250 g half-vet varkensvlees

200 g vers, doorregen spek

250 g kalfsvlees

2 eieren

4 g gelatine (2 bladen)

6 repen vet spek

11 jeneverbessen

peper

en zout

BEREIDING

► De lijsters of duiven 24 uren marineren. Ze nu en dan omdraaien.

► De volgende dag de farce klaar maken: vlees en spek fijnhakken en mengen met de hele eieren, peper en zout.

► Vul elke vogel met een balletje van dit gehakt. Stop er een jeneverbes in.

► Bekleed een terrine met de sneden spek, maar laat deze ver genoeg over de boorden hangen, om de bereiding later te kunnen bedekken.

► Leg op de bodem van de terrine een laag vulsel en doe daar bovenop, in dezelfde richting, de met farce gevulde vogels. Der ruimten tussen duiven of lijsters opvullen met de farce.

► De marinade opwarmen, samen met de kruiden en aromaten. Dit filteren en er de gesmolten gelatine aan toe voegen. Schud dit over de bereiding, zodat de vleeskoek er helemaal mee doortrokken wordt.

► Snijd met de botte kant van een meslemmer een afbakening, waar de vogels liggen en duid die aan door een jeneverbes te leggen in de gemaakte inkeping. Plooi de spekrepels nu naar binnen en sluit de terrine (met het bijhorende deksel of met aluminiumfolie).

► In een voorverwarnde tamelijk hete oven en op « bain-marie » gedurende ongeveer 50 minuten laten gaar worden.

► Laten afkoelen en op een frisse plaats wegzetten.

► Ieder tafelgenoot bedient zich van een lijster of een duif. Hij kan immers hun aangeduide plaats in de koek makkelijk herkennen.

RAADGEVING

De farce kan nog aangevuld worden met cognac, armagnac of eenvoudigweg met jenever.

Aanbevolen wijn: de rode wijn die voor de marinade gebruikt werd, tamelijk gecorseerd; Bordeaux of Bourgogne.



AARDAPPELPUREE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1,500 kg aardappelen
2 eierdooiers
60 g boter
geraspte nootmuskaat
(fakultatief)
1 tot 2 dl melk
zout en peper

BEREIDING

- ▶ Schil de aardappelen, was ze en kook ze in gezouten water. Laat ze uitdruipen en doe door de zeef.
- ▶ Voeg aan de warme puree nootmuskaat, De eierdooiers en de boter toe. Flink kloppen om het stollen van de eieren te vermijden.
- ▶ Doe er dan de warme melk bij (beetje bij beetje), blijf kloppen tot de puree er zalfachtig uitziet.
- ▶ Breng op smaak.

RAADGEVING

Bintjes aardappelen zijn uitstekend geschikt om er puree van te maken.

Wil u een stevige puree verkrijgen, b.v. om er kroketten mee te maken, laat de melk dan weg.

AUBERGINES OP ITALIAANSE WIJZE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 kg aubergines
500 g tomaten
1 glas olie
1 glas paneermeel
1 glas geraspte
Parmezaanse kaas
2 teentjes knoflook
zout en peper

BEREIDING

- ▶ Was en schil de aubergines. Snij ze in sneden in de lengte. Was de tomaten en snij ze in schijfjes.
- ▶ Verwarm de olie in de braadpan, zout, peper en bestrooi de tomatenschijfjes met de geplette look, vooraleer ze in de olie te leggen, laat 5 min. aan elke zijde bakken.
- ▶ Leg ze als ze gebakken zijn voorlopig op een schotel. Leg de auberginesneden in de braadpan. Laat ze 10 min. bakken. Laat ze, als ze gebakken zijn op een opslorpend papier uitlekken.
- ▶ Schik in een vuurvaste schotel een laag aubergines, een laag tomaten, een laag kaas en werk zo verder tot de schotel gevuld is.
- ▶ Bestrooi het geheel met paneermeel. Giet er de olie op die overblijft van het bakken en plaats gedurende 10 min. in een hete oven om te gratineren.

BEIGNETS MET AARDAPPELEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

750 g aardappelen
2 dl melk
125 g boter
150 g meel
5 eieren
100 g geraspte Gruyère
muskaat
frituurvet
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Schil de aardappelen. Snijd ze in stukken en kook ze in zoutwater. Maak er een droge puree van (zonder toevoeging van melk).
- ▶ Giet de melk in een kookpot. Doe de boter er bij en breng dit aan de kook. Voeg er zout, en peper, muskaat en in één keer, het meel aan toe. Stevig omroeren tot u een bol deeg bekomt die van de boorden van de pot los komt.
- ▶ Van het vuur nemen. Doe er één voor één, de hele eieren bij. Flink mengen. (Elk ei moet helemaal met het deeg vermengd zijn, alvorens het volgende toe te voegen).
- ▶ De kruiden verder aanpassen en de kaas bijvoegen.
- ▶ Rol de bereiding tot kleine bolletjes. Laat die hard worden. Bakken in het frituurvet.

BLOEMKOOL MET HARDE EIEREN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 dikke bloemkool
3 harde eieren
1 kop paneermeel
100 g boter
1 bosje peterselle
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Snij de bladeren van de bloemkool af en de stronk. Pluk de tuitjes er af.
- ▶ Laat die gaar worden in kokend zoutwater, of stoom ze, tot ze mals zijn.
- ▶ Intussen de eieren en de peterselle fijnhakken. Het paneermeel laten wellen in de helft van de boter.
- ▶ Giet de tuitjes bloemkool af en schik ze op een gratineerschotel.
- ▶ Strooi er de gehakte eieren en dito peterselle over. Strijk er het paneermeel op. Sproei er de rest van de gesmolten boter op.
- ▶ Gedurende 5 minuten laten bruinen onder de grill.
- ▶ Onmiddellijk opdienen.

(Zie kleurenfoto)

GEGRATINEERDE AJUINEN EN PADDESTOELEN MET BECHAMEL

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 dikke ajuinen
600 g paddestoelen
150 g boter
1/2 glas paneermeel
zout en peper

Voor de béchamel

30 g bloem
30 g boter
1/2 liter koude melk
zout en peper

BEREIDING

- ▶ Was en schil de paddestoelen waarvan u het zandachtig steeltje verwijderd heeft. Schil de ajuinen, snij ze in twee over de breedte. Laat 50 g boter in een pan smelten en doe er de paddestoelen in. Dek af en laat 15 min. op zacht vuur bakken.
- ▶ Bereid ondertussen de béchamel. Laat 30 g boter in een kookpan op zacht vuur smelten, voeg er 30 g bloem bij, meng goed met een houten lepel. Als het mengsel een beetje schuimt, doe er dan de koude melk, het zout en de peper bij. Blijf roeren tot het geheel kookt en zet dan het vuur zachter.
- ▶ Neem de ajuinen, doe ze in een diepe schotel. Haal het binnenste van elke ajuin met een koffielepeltje uit. Hak de in schijfjes gesneden ajuin en laat ze 7 tot 8 min. in 30 g boter bakken.
- ▶ Meng de gehakte paddestoelen en het geplet vlees van de ajuin onder de béchamel. Vul elke ajuin met deze bereiding, bestrooi met paneermeel. Doe er een klontje boter op en plaats ongeveer 10 min. in een warme oven (7 tot 8).
- ▶ Deze ajuinen passen goed bij kalfsgebraad.

GESTOOFDE ANDIJVIE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 stuk mooie andijvie
(of 12 kleinere)
50 g boter
1 citroen
peper
en zout

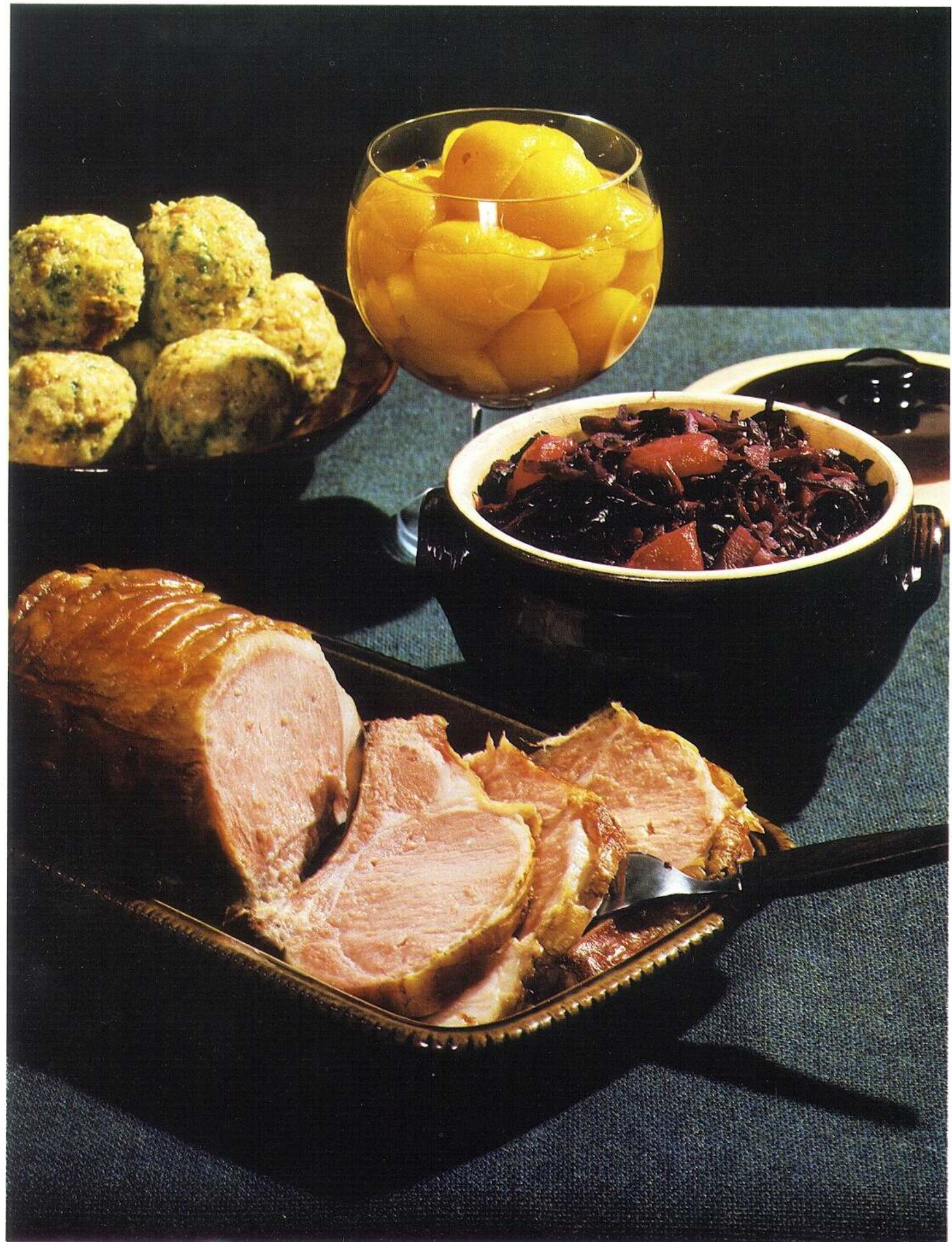
BEREIDING

- ▶ Ontdoo de andijvie van zijn verwelkte bladeren. De stronk, met een puntig mes, zover mogelijk weggraven (die is soms bitter). Zorgvuldig de andijvie wassen en afdrogen.
- ▶ Smelt de boter in een kastrol en voeg de groenten er bij. Giet er een vingerbreed water op en het sap van 1/2 citroen om de bittere smaak te verzachten.
- ▶ Afdekken en gedurende 30 à 60 minuten laten gaar koken op zeer kleine vlam. Zeer warm opdienen.

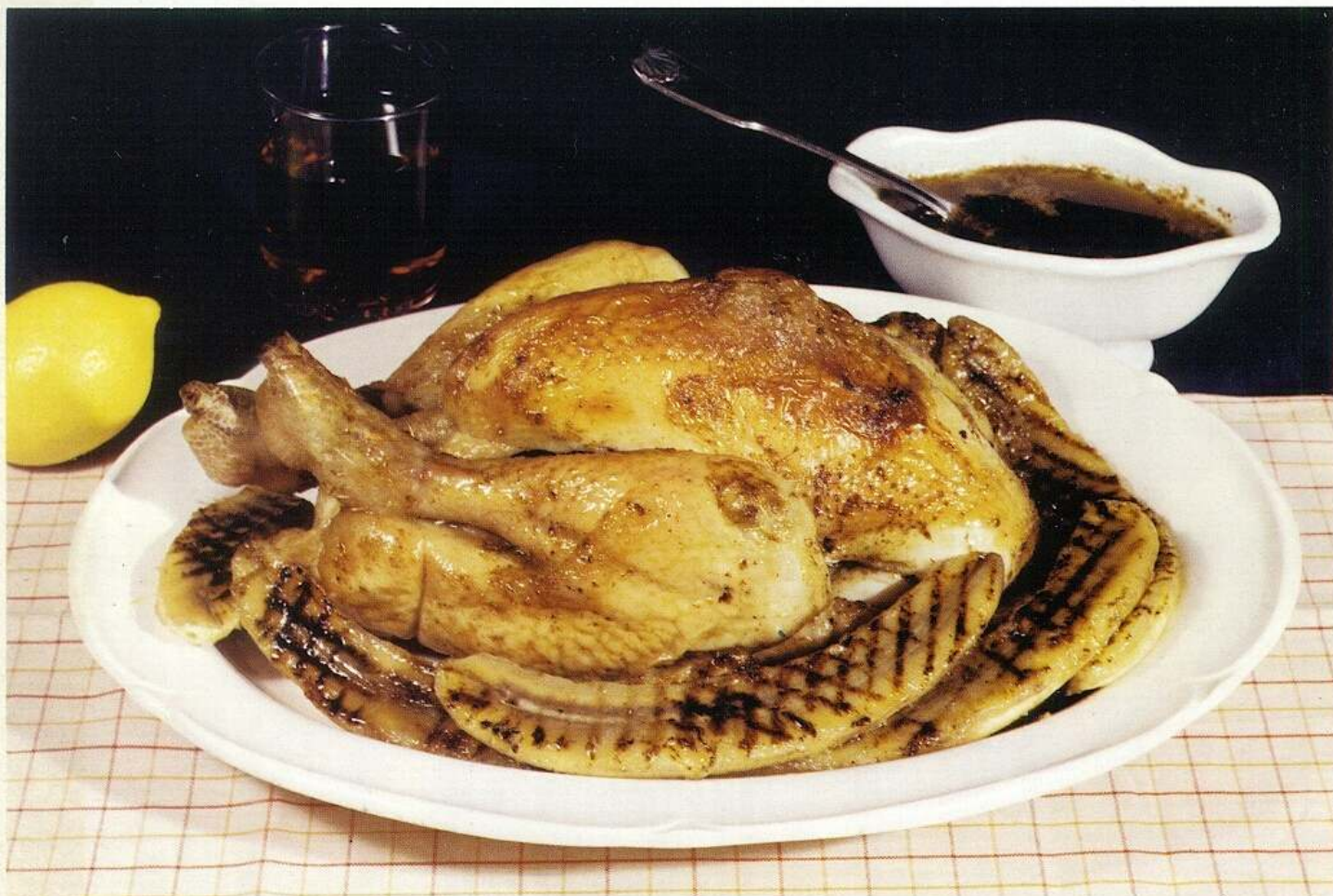
(Zie kleurenfoto)



LAMSVLEES OP Z'N HONGAARS



VARKENSGBRAAD MET RODE KOOL EN KASTANJES



AFRIKAANSE KIP



RUNDVLEES OP Z'N BOURGONDISCH • GESTOOFDE ANDIJVIE



KIPPEVLEES WARM-KOUD



FORELLEN MET AMANDELEN • BLOEMKOOL MET HARDE EIEREN •
TOMATEN GEVULD MET WITTE KAAS

KARDOENS «A LA MILANAISE»

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 mooie, gevleesde kardoen
(of 2 middelmatige)
100 g boter
60 g geraspte kaas
1 soeplepel bloem
2 snuifjes gehakte peterselle
1/2 citroen
zout en peper

BEREIDING

- ▶ Spoel de kardoen, snij alle bladeren weg, zodat alleen het hart overblijft. Overgiet hem met het sap van 1/2 citroen, laat hem dan gedurende 60 min. ongeveer in een grote kookpan in 2 tot 3 liters zout water koken, samen met de lepel opgeloste bloem.
- ▶ Als hij gaar is, laat hem dan uitlekken, snij hem in sneden (4 tot 5) in de lengte.
- ▶ Laat de boter smelten, giet hiervan de helft in een gratineerschotel, schik er de stukjes kardoenharten in, begiet met de rest van de boter, doe er de peper bij, bestrooi met de geraspte kaas en zet ongeveer 10 min. in de oven.
- ▶ Dien op, bestrooid met de gehakte peterselle.

PIEMONTESE SCHOTEL

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

2 kg aardappelen
1 kg uien
100 g boter
3/4 lit. melk
1/4 lit. room
100 g geraspte verse
parmesaan
peper
zout
en muskaat

BEREIDING

- ▶ De uien fijnhakken en smoren in de helft van de boter.
- ▶ De aardappelen wassen en in dunne schijven snijden. Doe ze in een grote slakom.
- ▶ Voeg er de room bij, de kaas, 2 koffielepels zout, 1 koffielepel peper, een beetje muskaat.
- ▶ Roer om met de handen, om alle kruiden mooi te verdelen.
- ▶ Leg in een tamelijk grote gratineerschotel drie lagen aardappelen, telkens van elkaar gescheiden door een laag uien.
- ▶ Melk er op schudden, tot op de hoogte van de bovenste laag. Leg nootjes boter er boven op.
- ▶ In een middelmatig warme oven plaatsen (thermostaat 5) en gedurende 2 uren traag gaar koken.
- ▶ Zeer warm en mooi gebruind opdienen.

PREI OP Z'N ENGELS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

12 à 18 stuks wit van prei
(volgens dikte)
75 g boter
1 bosje peterselle
2 dl room
peper
en zout

BEREIDING

- ▶ Snijd de groene bladeren en de wortelen van de prei weg. Het witte stuk onder stromend water wassen, om alle onreinheden te verwijderen.
- ▶ Laat de prei gaar koken in zoutwater of beter, stoom ze tot ze mals is. Giet ze dan af en druk ze zachtjes uit, om het water er uit te persen.
- ▶ Smelt de boter en meng samen met de room, en rol er de prei in. Enige minuten laten kleur krijgen, op een kleine vlam. Zouten en peperen.
- ▶ Dien op, als de prei goed doortrokken is van de boter. Strooi er royaal gehakte peterselle over.

(Zie kleurenfoto)

PRINCESSEBONEN IN «POULETTE» SAUS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 kg extra-fijne prinsessebonen
30 g boter
2 eierdooiers
30 g bloem
1 citroen
1 koffielepel gehakte peterselie
zout en peper

BEREIDING

- Snij de punten en de stengels van de bonen om de draden te verwijderen.
- Laat de bonen 30 min. in zout water koken.
- Laat ondertussen de boter in een kookpan op zacht vuur smelten, voeg er de bloem bij, meng en giet er, zodra het mengsel schuimt, een glas koud water over. Meng goed tot het geheel dik wordt.
- Neem van het vuur en voeg er de, in het citroensap opgeloste, eierdooiers bij.
- Laat de gekookte bonen goed uitlekken. Doe ze in een schotel. Giet er de saus over en dien op, bestrooid met gehakte peterselie.

PUREE VAN SPLITERWTEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

500 g spliterwt
2 middelmatige ajuinen
2 wortels
100 g boter
1/2 glas melk
1 koffielepel poedersuiker
1 kruidentuiltje
zout en peper

BEREIDING

- Schil de ajuinen, snipper ze, schrap de wortels, snijd ze in schijfjes.
- Laat de helft van de boter (40 g) in een pan smelten. Laat er de ajuinen in bakken. Voeg er, voordat ze gebruind zijn, de spliterwt, de wortels, het kruidentuiltje, de lepel poedersuiker aan toe en giet 2 liters kokend water op het geheel. Voeg er zout en peper aan toe en laat 1 uur 30 min. tot 2 uren koken.
- Laat nadien de spliterwt uitlekken en haal ze door een puree-zeef.
- Zet terug op het vuur met de rest van de boter. Meng goed en voeg er de verse room aan toe bij het opdienen.

RAADGEVING

Deze bereiding past uitstekend met alle vleesgebakken en geroosterd vlees.

«RÖSTI» VAN AARDAPPELEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1,500 kg aardappelen
3 ajuinen
2 lookteentjes
ongeveer 100 g boter
3 soeplepels bloem
3 eieren
1/2 glas melk
1 soeplepel gehakte peterselie
zout en peper

BEREIDING

- Was en schil de aardappelen. Rasp ze met een middelmatige rasp. Schil de ajuinen en hak ze fijn.
- Breek de eieren in een kom, voeg er de bloem, de melk, de geplette lookteentjes, de gehakte ajuinen, de peterselie, het zout en de peper aan toe. Klop dit alles tot een omelet. Voeg er de geraspte aardappelen bij, meng het geheel om een soort vloeibaar beslag te verkrijgen. Laat 30 g boter in een braadpan smelten, giet er 1 pollepel deeg in, die dan een dikke pannenkoek vormt.
- Laat 5 min., bruinen, draai om en laat dan aan de andere kant bruinen. Leg deze pannenkoek op een schotel en houd hem warm op de open deur van de oven.
- Werk zo verder tot het deeg op is. Met de genoemde hoeveelheden kan u 6 dikke pannenkoeken bereiden. Voeg, om de 2 pannenkoeken een beetje boter bij in de pan.
- Dien op met een latuw of krulandijvie salade.
- Deze «rösti» past ook zeer goed bij gebraden rood vlees.

YORKSHIRE PUDDING

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

250 g bloem

2 eieren

1/2 lit. melk

50 g rundsvet

of nierenvet

25 g boter

zout en peper

BEREIDING

► Zeef de bloem met 1 koffielepel zout (afgestreken) en 2 snuifjes witte, gemalen peper. Maak in het midden van de bloem die in een kom ligt, een holte, breek er de eieren in en werk ze onder de bloem. Voeg beetje bij beetje de melk toe terwijl u alles met de garde klopt. Dit gedurende 5 tot 10 minuten, tot u een luchtig deeg bekomt.

► Snijd het rundvet in kleine teerlingen en bak ze in de boter tot ze al hun vet kwijt zijn. Doe dit vet en de kaantjes in een vierkante of een rechthoekige vorm, met opstaande randen. Verwarm op het vuur.

► Zogauw het vet in de vorm rookt, er onmiddellijk het deeg bijdoen en gedurende 30 tot 40 minuten in middelmatig verwarmde oven plaatsen. De duur hangt af van de hoogte en de dikte van het deeg. Als men met een mes in de pudding steekt, moet het mes droog blijven: de pudding is dan klaar.

► Snijd het deeg in vierkanten en versier er een vleeschotel mee. Bij voorkeur een rosbief.

RAADGEVING

Om deze bereiding meer smaak te geven, kunt u er een weinig vleesextract bijvoegen dat werd gesmolten in melk. Ook kunt u er sjalotten en gehakte peterselie onderwerken en eventueel een snuifje muskaat.

ZURING IN BECHAMELSAUS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

2 kg zuring

2 sneden brood

1 potje verse room

50 g boter

soeplepel bloem

1/2 liter melk

zout en peper

BEREIDING

► Was de zuring en laat ze 5 min. in zout water koken. Neem ze uit het water en pers ze uit.

► Hak ze fijn.

► Laat de boter in een kookpan smelten. Voeg er de zuring bij en bestrooi met de bloem, meng goed.

► Voeg er de melk, het zout en de peper bij. Meng opnieuw.

► Laat 15 min zachtjes koken.

► Snij ondertussen kleine vierkantjes brood en laat ze in boter in de braadpan bakken.

► Voeg, bij het opdienen, de verse room bij de zuring. Giet op een schotel en versier met de broodkorstjes.

EEN VARIANTE

Dien de zuring met béchamel op met gepocheerde eieren: breng 3 liters water met 2 soeplepels azijn en een koffielepel zout aan het koken. Breek een ei in een pollepel of een klein kopje en giet het in het borrelend water (d.w.z. juist voor het koken).

Probeer met een lepel het eiwit goed vast te houden, terwijl het stolt en het rond de dooier te draaien om deze goed in te wikkelen. Na enkele minuutjes is het ei gepocheerd.

Neem het uit het water met een schuimspaan en leg het voorzichtig op de schotel zuring.

Doe hetzelfde met de andere eieren.

ABRIKOZEN IN EIERSCHUIM

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

5 witten van ei

150 g fijne suiker

1 greepje zout

500 g abrikozen

Voor de siroop

2 dl water

1 zakje vanillesuiker

150 g suiker

2 eetlepels abrikozenjam

boter

en meel (voor de vorm)

BEREIDING

► Het eiwit tot vaste sneeuw kloppen met een snuifje zout. Verwerk er, beetje bij beetje, de fijne suiker onder.

► Maak de siroop klaar: suiker en vanillesuiker smelten in water en dit aan de kook brengen.

► De abrikozen wassen, halveren en ontpitten. Laat ze 5 min. pocheren in de siroop. Haal ze uit de siroop met de schuimspaan en plet ze tot puree.

► Laat dit koud worden en meng er voorzichtig het eiwit onder. Giet alles over in een, met boter en meel ingewreven, bakvorm. In een middelmatig warme oven, op « bain-marie » koken, gedurende ongeveer 40 min.

► Laten afkoelen. Uit de vorm halen en bestrijken met het kooknat van de abrikozen, waarbij u de gefilterde jam gevoegd hebt.

RAADGEVING

Vertoont het schuim een neiging om té bruin te bakken, dek het dan af met aluminiumfolie.

ANANAS GEVULD MET ROOMIJS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 kleine ananassen

(goed rijp)

of 3 middelmatige dikke

1/2 lit. volle melk

1/2 lit. vloeibare slagroom

5 eierdooiers

2 zakjes vanillesuiker

BEREIDING

► Halveer de dikke ananas of snijd bij de kleinere de kopjes af.

► Haal er met een mesje een beetje vruchtvlees uit. Verdeel dit in kleine stukjes.

► Plaats de ananas in de koelkast.

► Bereid nu het roomijs: de melk en de room samen lauw opwarmen. In een ander pannetje de dooiers vermengen met de suiker en de vanille. Giet, langzaam, de lauwe melk op het eigeel. Stevig mengen, op een klein pitje laten koken, voortdurend om roeren.

► Doof de vlam, zodra de eerste blazen opborrelen. Laten afkoelen.

► Overschudden in de elektrische ijsemmer. Een uur laten draaien en verder nog 1 uur in de diepvries zetten.

► Meng de stukjes ananas onder het roomijs en vul de uitgehaalde ananas er mee.

RAADGEVING

Opdienen op een bedje ijsblokjes.

U kunt het roomijs (vanillesmaak) kopen in de handel, indien u geen elektrische ijsmachine bezit.

BANANEN OP DE WIJZE VAN MARTINIQUE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 bananen niet te rijp
1 sinaasappel
100 g rozijnen
50 g boter
1 dl rum
1 kruidnagel
poedersuiker

BEREIDING

- ▶ Schil de bananen en snijd ze door over hun lengtes.
- ▶ Laat ze bruinen in een beetje boter. Strooi er suiker over.
- ▶ Giet de rum er op, doe de rozijnen en de kruidnagel er bij. Laat enkele minuten warm worden en steek de alcohol in brand.
- ▶ Haal de kruidnagel er uit en dien op, terwijl de rum nog brandt.

RAADGEVING

Koop de bananen niet té rijp, wil niet zeggen koop « groene bananen ». Ze moeten licht-geel zijn, zonder vlekken. Zwarte plekje op de bananen betekenen nog niet dat ze bedorven zijn, zoals algemeen wordt aangenomen. Het is een teken dat de vruchten goed rijp zijn, klaar om er een pastei van te maken, of geplet voor baby of kindervoedsel, of zo maar geëten te worden.

BEIGNETS MET RIJST

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

250 g rijst
3/4 lit. melk
75 g suiker
1 greepje saffraandraden
3 eierdooiers
suiker
of confituursaus

Voor het deeg

2 dl water
1 koffielepel suiker
40 g boter
125 g meel
3 of 4 eieren
1 eetlepel rum
of cognac
(of een andere likeur)
ofwel 1 koffielepel
oranjebloesem
of geraspte citroenschil
1 greepje zout
frituurvet

BEREIDING

- ▶ Voor de bereiding van het beignets-deeg:
- ▶ Doe het water in een pannetje. Zet op zacht vuur. Voeg zout, suiker en boter toe. Als de boter gesmolten is, aan de kook brengen en er, in éénmaal, het meel bijgieten.
- ▶ Stevig mengen met een houten spatel tot het deeg een bolletje vormt en niet meer blijft plakken.
- ▶ Van het vuur nemen. Nadat het deeg enigszins is afgekoeld, er 1 ei bij verwerken. Flink kloppen. Doe dat zó, telkens achtereenvolgens met 1 ei.
- ▶ Eindig de bereiding met de alcohol of het gekozen aroma.
- ▶ Laat het deeg rusten gedurende 2 uur.
- ▶ De rijst gedurende 5 minuten koken in zoutwater. Afgieten.
- ▶ Doe de rijst weer in een kookpot en dek hem onder met warme melk.
- ▶ Het deksel op de pot leggen. Op een kleine vlam laten koken, tot alle melk is opgeslorpt en de rijst mals is. Voeg er de suiker en de saffraan aan toe, zowel als de eierdooiers. De bereiding uitspreiden op een schotel, om ze te laten afkoelen.
- ▶ Rol er kleine bolletjes of kroketten van.
- ▶ Dompel die in het deeg en bak ze in het vet.
- ▶ Strooi er suiker over. Opdienen met fruitsaus of met een compote.

RAADGEVING

Wanneer u de hoeveelheid boter verdubbelt, bekomt u een deeg voor soezen.

CHOCOLADEGEBAK

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

175 g bittere chocolade
of fondant
1 eetlepel melk
150 g boter
4 eierdooiers
150 g poedersuiker
100 g bloem
100 g amandelpoeder
2 stevige snuifjes zout

Voor de room

250 g chocolade
8 eetlepels sterke
koffieoplossing
150 g glaceersuiker
1 eetlepel sinaasappeljam
1 dl room
40 g glaceersuiker
12 walnoten

BEREIDING

► Laat in een kleine pot die in bain-marie wordt geplaatst 175 g in stukken gebroken chocolade smelten, overgoten met een lepeltje melk. Haal de pot uit de bain-marie en voeg er onmiddellijk de 4 eierdooiers, de boter, de poedersuiker en vanillesuiker bij. Daarna de bloem, het amandelpoeder en tenslotte de tot sneeuw geklopte eiwitten waar een snuifje zout aan werd toegevoegd.

► Beboter en bebloem een vorm, doe er het deeg in en plaats ongeveer 1 uur in middelmatig verwarmde oven.

► Haal het gebak uit de vorm en laat het volledig afkoelen.

► Smelt de 125 g chocolade in de koffie, voeg er de glaceersuiker, de boter en de jam aan toe. Zet op zacht vuurtje tot het mengsel ingedikt is en laat afkoelen.

► Snijd het gebak in tweeën (horizontaal) en smeer er het mengsel op. Zet de helften weer op elkaar en versier de buitenkant met het overige chocolademengsel en gesuikerde slagroomroosjes en walnoten.

RAADGEVING

Gebak dat veel boter bevat moet men bakken in een matige oven.

(Zie kleurenfoto)

FLENSJES MET FRUIT GEVULD

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

Voor 4 flensjes

3 dl melk
175 g meel
2 eieren
30 g suiker
75 g gesmolten boter
1 scheutje rhum of kirsch
1 kg aardbeien
200 g suiker
1 citroen
1/2 lit. vanille-ijs
40 g suiker
2 dl kirsch
een greepje zout

BEREIDING

► Bereid het deeg: zift het meel boven de koude melk en klop stevig met de eierklopper. Voeg er de hele eieren aan toe, zout, suiker, gesmolten boter en de likeur. Laten rusten.

► De aardbeien wassen en van hun steeltjes ontdoen. Plet ze tot puree en meng er suiker en 2 eetlepels citroensap onder. Op een frisse plaats wegzetten.

► Bak de flensjes en houd ze warm. bestrijk ze met de vruchtenpuree. Doe daarbovenop een portie ijs en plooi de flensjes in vieren.

► Leg op een metalen, voorverwarmde plaat, strooi er suiker over, giet er alcohol op en flambeer.

RAADGEVING

Dit recept geeft u zeer licht verteerbare en dunne flensjes.

Andere vruchten kunnen de aardbeien vervangen, sinaasappels, abrikozen, frambozen, enz.

GEFRUITE BISCUITS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

4 eieren
1 eetlepel rum
3 eetlepels olie
125 g suiker
300 g meel
suiker
vanillesuiker
frituurvet
1/2 koffielepel zout

BEREIDING

- ▶ Klop de eieren tot schuim. Voeg er de rum en de olie, de suiker, het zout en het meel aan toe.
- ▶ Flink vermengen tot homogeen deeg, stevig genoeg om uitgestreken te worden.
- ▶ Met de deegrol op 1/2 cm dikte rollen. Snijd dit deeg in verscheidene figuurtjes en bak die in het frituurvet.
- ▶ Leg ze op opslorpend papier en strooi er vanillesuiker over.

RAADGEVING

Wordt het deeg te dik, voeg er dan wat water bij. In het tegenovergesteld geval, meel bijvoegen.

GEGLACEERDE SINAASAPPEL MET SCHUIM

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

7 sinaasappelen
(6 van dezelfde grootte)
100 g suiker om te glaceren

BEREIDING

- ▶ Snijd van alle 6 sinaasappelen het ovenste topje af. Maak met een goed scherp mes de vruchten leeg, zonder de pel te beschadigen. Leg de uitgeholde vruchten dan op een schotel om uit te druipen. Pers het sap.
- ▶ Snijd de overblijvende sinaasappel in tweeën, pers het sap en doe het bij het andere. Verdeel de schil van de helft van de sinaasappel in julienne. Doe deze stukjes gedurende 1 minuut in kokend water. Koel ze af onder koud water en laat ze uitdruipen.
- ▶ Maak de siroop door de suiker in water te smelten en aan de kook te brengen. Gooi de stukjes sinaasappelschil in de siroop en laat ze hier 5 minuten in.
- ▶ Neem de pot van het vuur, doe er de suiker om te glaceren bij (gezeefd) meng goed, en doe er het sinaasappelsap en de likeur bij. Laat afkoelen en zet in de diepvries tesamen met de sinaasappelschillen.
- ▶ Zogauw het vriezen begonnen is, er de room bijdoen. Meng goed en zet opnieuw in de diepvries. Is de bereiding eenmaal hard, doe het dan in de sinaasappelschillen en laat in de diepvries tot vlak voor het opdienen.
- ▶ Maak het Italiaanse schuim. Leg met de spuitzak een roosje van schuim in het midden van iedere sinaasappel. Zet enkele seconden onder de grill om te kleuren.

RAADGEVING

U kunt de bereiding meer kleur geven door plantaardig geel of vloeibaar karmijnrood toe te voegen.

Deze sinaasappelbereiding kan ook zonder het schuim worden gegeven. Als u dat doet, zet het topje van de sinaasappel er na vulling terug op en zet mee in de diepvries.

KARAMELEN MET CHOCOLADE

INGREDIENTEN

Voor ongeveer 30 karamellen

100 g fondant chocolade

100 g boter

100 g suiker

100 g honing

BEREIDING

► Doe de boter, de suiker en de honing in een kookpot die in bain-marie werd geplaatst. Voeg er de geraspte of gemalen chocolade bij. Laat alles smelten. Zet de pot dan onmiddellijk op het vuur en breng aan de kook.

► Laat 4 tot 5 minuten koken. Roer zonder ophouden en in dezelfde richting met een houten lepel. Als het mengsel zich van de bodem van de pot begint los te maken, stort het dan, ongeveer 2 cm dik, in een diepe, ingeoliëde schotel.

► Laat lauwwarm worden. Trek er met het plat van het lemmet van een mes lijnen van 1 cm diep in, horizontaal en vertikaal, om de grootte van een karamel aan te geven.

► Als het mengsel, na enkele uren, goed verhard is, volstaat het om op de getrokken voren de karamellen af te breken.

EEN VARIANTE

Een ander recept: 125 g suiker, 3 eetlepels honing, 2 dl room, 125 g geraspte chocolade.

Om karamels met koffiesmaak te bekomen, laat de chocolade weg en vervang die door koffie-extrakt, of door oploskoffie, opgelost in een weinig melk, en die er op het laatst van de bereiding wordt aan toegevoegd.

Voor boterkaramels: 100 g boter, 100 g honing, 100 g suiker, 100 g room.

SINAASAPPELEN MET SIROOP

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 mooie sinaasappelen

500 g suiker

1 dl likeur van sinaasappel

BEREIDING

► Maak deze bereiding één dag vooraf.

► De sinaasappelen grondig wassen. Schil ze en bewaar de mooiste pellen.

► Schraap het wit vel van de schors. Alleen het oranje pelletje moet u overhouden. Snijd dit tot fijne repels.

► Met een scherp mes het dunne vel van de sinaasappelen verwijderen en alle witte nerven.

► Schik ze in een klein potje, voeg er suiker aan toe en zet ze onder 1/2 liter water.

► Leg het bordje op de oranjeappels, zodat ze onder water blijven. Gedurende 1 uur stil laten sudderen. Dan laten afkoelen in de siroop.

► De sinaasappelschillen (in repels) in koud water leggen en dit aan de kook brengen. Twee minuten laten koken, afkoelen onder stromend water en afgieten.

► Neem de sinaasappels uit hun siroop. Laat deze, samen met de repels, voor de helft afkoken. Parfumeer met de likeur.

► Leg de sinaasappels in een kom en giet er de siroop over.

► In de koelkast laten koud worden, alvorens op te dienen.

RAADGEVING

Koop sinaasappelen die niet met chemische producten werden behandeld.

(Zie kleurenfoto)

SORBET MET CITROEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1/2 lit. citroensap

1 glas water

500 g suiker

BEREIDING

- ▶ De suiker smelten in koud water. Omroeren met een houten lepel.
- ▶ Voeg er het gefilterd citroensap bij.
- ▶ De siroop stevig mengen en in de sorbet-beker schudden.
- ▶ Gedurende 1 uur laten aandikken, de elektrische stroom onderbreken en nog 1 uur in diepvries plaatsen.

SUIKERTAART

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

300 g bloem

15 g bakkersgist

4 eetlepels melk

40 g suiker

1 heel ei

1 eierdooier

100 g boter

2 snuifjes zout

Voor de versiering

2 eieren

2 eetlepels room

50 g poedersuiker

1 snuifje kaneel

of muskaat

50 g rietsuiker

(blond of bruin)

BEREIDING

- ▶ Los de gist op in lauwe melk. Maak een holte in het midden van de bloem, leg er de gist in, bedek met een beetje bloem en laat rijzen.

Werk er dan de suiker, het zout, het ei samen met de eierdooier geklopt en de in stukjes verdeelde boter, onder. Kneed goed tot u een soepel en homogeen deeg bekomt. Bedek het met een linnen doek en laat het in de nabijheid van een warmtebron rijzen tot het zijn oorspronkelijk volume heeft verdubbeld.

- ▶ Bewerk het deeg opnieuw, rol het dan met de deegrol uit tot een dikte van 4 tot 5 centimeter. Doe het in een beboterde en bebloemde vorm van 30 cm diameter en plooi de boorden tot ribberls. Prik met een vork in de bodem van het deeg.

- ▶ Klop met de garde 2 eieren en de room, samen met de suiker in poeder en de kaneel of de muskaat. Versier er het deeg mee. Bestrooi gul met de rietsuiker en laat de taart ongeveer 30 minuten rijzen.

- ▶ Verwarm de oven voor. Plaats de taart gedurende 5 minuten in vrij warme oven. Zet de temperatuur dan lager (middelmattige warmte) en laat nog 5 minuten staan. Regel de temperatuur dan zeer laag (waakvlam) voor 5 bijkomende minuten. Draai de warmtetoevoer af, maar laat de taart nog 5 minuten in de oven.

- ▶ Haal uit de vorm en laat afkoelen.

RAADGEVING

Voor bereiding van het deeg is een vrij warme oven nodig. Suiker die langer dan 5 minuten aan hoge temperatuur blootstaat, riskeert zwart te worden. Vandaar het stelselmatig lager zetten van de temperatuur. Rietsuiker is suiker die niet volledig geraffineerd werd en vochtig van samenstelling is. Gebruik blonde rietsuiker, die de fijnste is of bruine rietsuiker.

De gist moet opgelost worden in een lauwe vloeistof, tussen 20 en 30°. Vanaf 35° zijn de microben vernietigd en verliest de gist al zijn kwaliteiten.

VIER-VIERDE-KOEK

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

5 eieren van 65 g elk

325 g boter

325 g suiker

325 g meel

15 g boter voor de bakvorm

paneermeel

2 greepjes zout

BEREIDING

► Bewerk de boter met een vork, tot ze romig en goed mals wordt.
► Meng de suiker er onder en ga verder met kloppen, tot de suiker helemaal gesmolten is.

► Voeg er dan de dooiers bij, een greepje zout en, bij beetje, het meel.

► Doe er tenslotte het stijfgeklopte eiwit bij en nog een greepje zout.

► Een bakworm met boter insmeren. Paneermeel er in strooien. Met de vorm schudden om het te veel aan paneermeel er uit te verwijderen. Giet dan het bekomen deeg in de vorm en laat, in een middelmatig warme oven, gedurende ongeveer 1 uur bakken. (Ga het bakproces na: steek er een meslemmer of een breinaald in en kijk dan of dit droog te voorschijn komt).

► Wacht nog enkele ogenblikken alvorens uit de vorm te halen.

RAADGEVING

Als u een beetje geraspte citroenschil bij het deeg mengt, krijgt het een fijnere smaak.

WITTE KAAS MET FRUIT

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

300 g witte kaas

150 g suiker

1 dl water

25g aardbeien

2 x wit van ei

1 greepje zout

BEREIDING

► Laat de kaas goed uitdruipen.

► Was de aardbeien. Ontdoe ze van hun steeltjes. Houd er 6 apart voor de latere versiering, maar snijd de andere in stukjes.

► Smelt de suiker in water en laat deze siroop 5 minuten koken. Doe de stukjes aardbeien daarbij en laat nog 5 minuten koken.

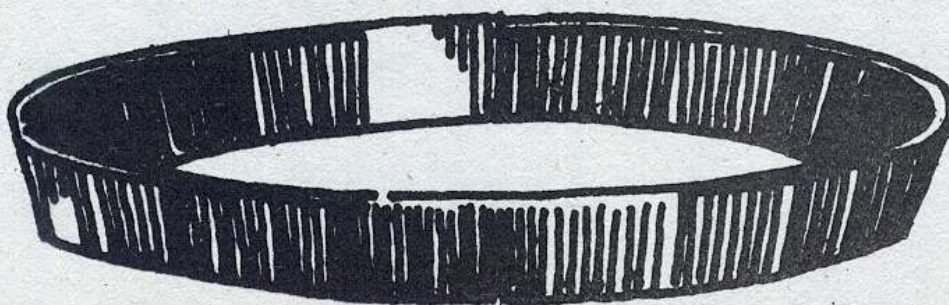
► Haal de vruchten dan met de schuimspaan uit het nat en laat ze afkoelen. Breng de siroop aan de kook en laat hem inkoken, tot hij tamelijk dik is geworden. Dit ook laten koud worden.

► Klop nu ondereen: de kaas, de stukjes aardbeien en de afgekoelde siroop. Verwerk het stijfgeklopte eiwit (met een weinig zout) onder uw eerste mengsel.

► Schep de bereiding over in schaalpjes en versier die met een hele aardbei. Fris serveren.

RAADGEVING

U kunt hetzelfde recept bereiden met andere vruchten of met een mengsel van fruit.



Inhoudsopgave

SOEPEN

Ajuinenroomsoep	9
Crème van prei	9
Dageraadcrème	10
Minestrone	10
Raapjesroomsoep	11
Soep « Freneuse »	11
Soep met groene tuinvruchten	11
Soep met peulervruchten	12
Soep met zuring	12
Soep met waterkers	13
Veloute van tomaten	13

VOORGERECHTEN

Aubergines-soufflé	14
Beignets met langoestines	14
Boerenpastei	15
Canapes op z'n Italiaans	15
Dorade filets in visschelpen	16
Eieren gevuld met krab	16
Flensjes op z'n Amerikaans	17
Gefruite schaaldieren	17
Gevulde aubergines	18
Hersenen met tomatenpuree	18
Komkommers gevuld met tonijn	19
Kroon van tomatenschuim	19
Salade van kalfstong	20
Taart met witte kaas en kruiden	20
Tagliatellen met room	21
Tomaten gevuld met witte kaas	21

EENSCHOTEL-BEREIDING

Gegratineerde-gevulde tomaten met paddestoelen	22
Kiche met roquefort	22
Kool in bladerdeeg	23
Pannekoeken met ham en champignons	23
Pizza met tomaten	24
Prei-gebak met kaas	24
Rijst op Indische wijze	25
Spinazie op vissers-wijze	25
Tomaten met kippevlees	26
Uientaart	26

VISSCHOTELS

Dorade in de oven	27
Forellen met amandelen	27
Gebakken visfilets	28
Gegratineerde mosselen	28
Gevulde dorade	29
Kabeljauwmoten op de wijze van de bakkerin	29
Koolvismoten met kruiden	30
Kreeft met fijne kruiden	30
Puree van kabeljauw	31
Scharfilets met mosterd	31
Zalm in witte wijn	32
Zeebaars met venkel	32

VLEESGERECHTEN

Brochettes met lever en niertjes	33
Gegratineerde « Parmentier » gebak	33

VLEESGERECHTEN (vervolg)

Gevuld rundshart	34
Hamburgers met uien	34
Kalfskoek met champignons	35
Kalfskoteletten met andijvie	35
Kalfslapjes op z'n Milanees	36
Kalfssneedjes met gekookte ham	36
Kalfsvleesballetjes	37
Koteletten in papillotten	37
Lamsvlees op z'n Hongaars	38
Ossehaas op de wijze van Arles	38
Rundvlees op z'n Bourgondisch	39
Rundvlees à la mode	39
Schaapsragout met tijm	40
Stoofpotje op Vlaamse wijze	40
Tussenrib « Maître d'Hôtel »	41
Varkensgebraad met rode kool en kastanjes	41
Varkenskarbonade met vruchten	42
Varkensnieren op zijn Luiks	42
Varkensribben met uien en augurken	43
Varkensvlees in papillotten	43

WILD EN GEVOGELTE

Afrikaanse kip	44
Kippevlees warm-koud	44
Konijn in gelei	45
Kuikentjes met dragon	45
Vleeskoek met lijsters of duifjes	46

GROENTEN

Aardappelpuree	47
----------------	----

GROENTEN (vervolg)

Aubergines op Italiaanse wijze	47
Beignets met aardappelen	47
Bloemkool met harde eieren	48
Gegratineerde ajuinen en paddestoelen met bechamel	48
Gestoomde andijvie	48
Kardoens « à la Milanaise »	49
Piemontese schotel	49
Prei op z'n Engels	49
Princessebonen in « poulette » saus	50
Puree van spliterwten	50
« Röstli » van aardappelen	50
Yorkshire pudding	51
Zuring in bechamelsaus	51

DESSERTEN

Abrikozen in eierschuim	52
Ananas gevuld met roomijs	52
Bananen op de wijze van « Martinique »	53
Beignets met rijst	53
Chocoladegebak	54
Flensjes met fruit gevuld	54
Gefruite biscuits	55
Geglaceerde sinaasappel met schuim	55
Karamellen met chocolade	56
Sinaasappelen met siroop	56
Sorbet met citroen	57
Suikertaart	57
Vier-vierde-koek	58
Witte kaas met fruit	58

Alfabetische index

Aardappelpuree	47	Gestoofde andijvie	48
Abrikozen in eierschuim	52	Gevulde aubergines	18
Afrikaanse kip	44	Gevulde dorade	29
Ajuinenroomsoep	9	Gevuld rundshart	34
Ananas gevuld met roomijs	52	Hamburgers met uien	34
Aubergines op Italiaanse wijze	47	Hersenen met tomatenpuree	18
Aubergines-souffle	14	Kabeljauwmoten op de wijze van de bakkerin	29
Bananen op de wijze van « Martinique »	53	Karamellen met chocolade	56
Beignets met aardappelen	47	Kalfskoek met champignons	35
Beignets met langoestines	14	Kalfskoteletten met andijvies	35
Beignets met rijst	53	Kalfslapjes op z'n Milanees	36
Bloemkool met harde eieren	48	Kalfsneedjes met gekookte ham	36
Boerenpastei	15	Kalfsvleesballetjes	37
Brochettes met lever en niertjes	33	Kardoens « à la Milanaise »	49
Canapes op z'n Italiaans	15	Kiche met roquefort	22
Chocoladegebak	54	Kippevlees warm-koud	44
Crème van prei	9	Komkommers gevuld met tonijn	19
Dageraadcrème	10	Konijn in gelei	45
Doradefilets in vischelpen	16	Kool in bladerdeeg	23
Dorade in de oven	27	Koolvismoten met kruiden	30
Eieren gevuld met krab	16	Koteletten in papillotten	37
Flensjes op z'n Amerikaans	17	Kreeft met fijne kruiden	30
Flensjes met fruit gevuld	54	Kroon van tomatenschuim	19
Forellen met amandelen	27	Kuikentjes met dragon	45
Gebakken visfilets	28	Lamsvlees op z'n Hongaars	38
Gefruite biscuits	55	Minestrone	10
Gefruite schaaldieren	17	Ossehaas op de wijze van Arles	38
Geglaceerde sinaasappel met schuim	55	Pannekoeken met ham en champignons	23
Gegratineerde ajuinen en paddestoelen met bechamel	48	Piemontese schotel	49
Gegratineerde gevulde tomaten met paddestoelen	22	Pizza met tomaten	24
Gegratineerde mosselen	28	Prei op z'n Engels	49
Gegratineerd « Parmentier » gebak	33	Prei-gebak met kaas	24
		Princessebonen in « poulette » saus	50

ALFABETISCHE INDEX (vervolg)

Puree van kabeljauw	31	Taart met witte kaas en kruiden	20
Puree van spliterwten	50	Tagliatellen met room	21
Raapjesroomsoep	11	Tomaten met kippevlees	26
« Rösti » van aardappelen	50	Tomaten gevuld met witte kaas	21
Rundvlees op zijn Bourgondisch	39	Tussenrib « Maître d'hôtel »	41
Rundvlees à la mode	39	Uientaart	26
Rijst op Indische wijze	25	Varkensgebraad met rode kool	
Salade van kalfstong	20	en kastanjes	41
Schaapsragout met tijm	40	Varkenskarbonade met vruchten	42
Scharfilets met mosterd	31	Varkensnieren op z'n Luik	42
Sinaasappelen met siroop	56	Varkensribben met uien en augurken	43
Soep « Freneuse »	11	Varkensvlees in papillotten	43
Soep met groene tuinvruchten	11	Veloute van tomaten	13
Soep met peulerwten	12	Vier-vierde-koek	58
Soep met zuring	12	Vleeskoek met lijsters of duifjes	46
Soep met waterkers	13	Wittekaas met fruit	58
Sorbet met citroen	57	Yorkshire pudding	51
Spinazie op vissers-wijze	25	Zalm in witte wijn	32
Stoofpotje op Vlaamse wijze	40	Zeebaars met venkel	32
Suikertaart	57	Zuring in bechamelsaus	51

soepen
voorgerechten
eieren
slaatjes
vis
vlees
deegwaren en rijst
gevogelte en wild
groenten
desserten